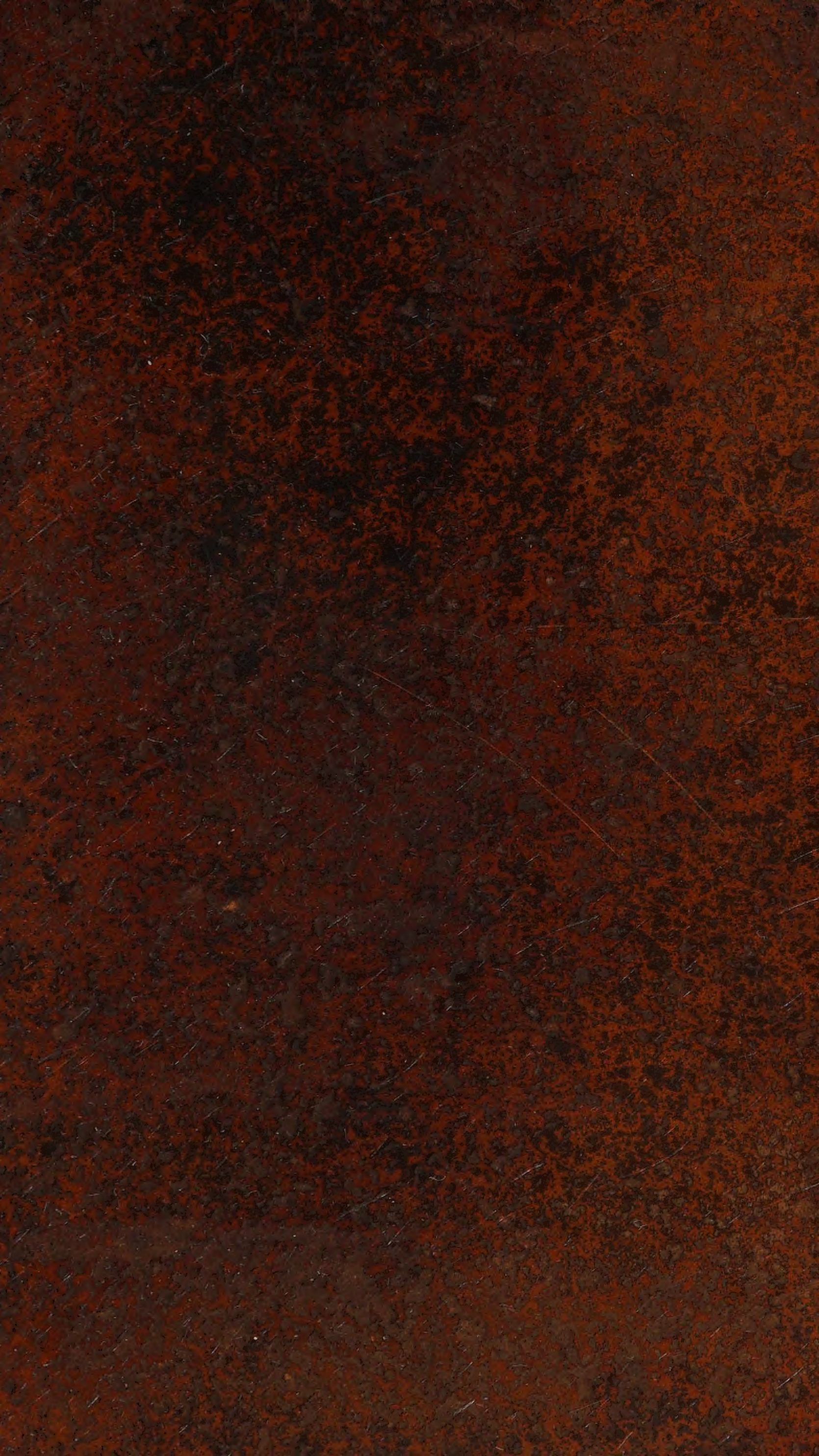






TRAITÉ DES LIQUEURS, ESPRITS OU ESSENCES,

Et la maniere de s'en ſer-vir utilement.

Par FRANÇOIS-GUISLIER DU VERGER, *Maître diſtilateur en art de Chimie à Paris, établi à Bruſſelle.*



A LOUVAIN,
Chez GUILLAUME STRYCKWANT, à la Lampe d'or.

MDCCXXVIII.

Avec approbation de la Faculté de Medecine de l'Univerſité de Louvain.



A SON EXCELLENCE MONSEIGNEUR, JOSEPH-LOTHAIRE

Comte de Kinigſegg & du St. Empire, Chambelan, General Feldmarechal des armées de S. M. I. & Catholique, de ſon Conſeil d'Etat & de Guerre, Gouverneur general de la Tranſilvanie & Walachie Imperiale; ci-devant Ambaſſadeur en France & en Angleterre, & preſentement Ambaſſadeur extraordinaire à la Cour d'Eſpagne, &c.

MONSEIGNEUR,

LE mauvais usage qui l'on fait des Liqueurs m'a determiné d'en donner la connoissance au public. Cet ouvrage dirigé par les principes de la Chimie, de la Medecine & par une experience de 40 ans à besoi

d'une aussi haute & aussi puissante protection que celle de votre Excellence pour être bien reçu dans le monde, si vous daignés l'accepter & le proteger il sera en sureté à l'ombre des palmes & des lauriers que vous avez remportez en repandant votre sang en Italie & dans les autres pais, où V. E. a combattu & commandé dés votre tendre jeunesse, les differentes occasions où vous avez donné des preuves certaines de votre valeur & de votre prudence vous firent bien-tôt confier des Commandemens distinguez, les sieges & prises de la Mirandole & du Chateau de Milan. Sous vos ordres, ces places conquises

dont on vous confia successive-ment les gouvernemens & en-suite celui de l'importante For-teresse & Duché de Mantoüe, où votre conduite & votre sa-gesse se firent admirer & re-compenser du titre glorieux de General & Feldmarechal des armées de Sa Majesté Imperia-le & Catholique, honneur, que V. E. aquît en moins de tems qu'un autre ne mettroit à deve-nir Capitaine, étant parvenu au faîtes des honneurs dans un âge si peu avancé.

Si-tôt que l'Italie, Monseigneur, put se passer de votre presence, Sa Majesté Imperiale & Catho-lique, vous honora de l'Ambas-sade d'Angleterre où vous ne fî-

tes pas moins paroître d'habilité & de delicatesse dans la negociation, que de valeur & de prudence dans les armes.

A peine aviez vous executé les ordres de votre Auguste Maître dans cette Cour que V. E. vint prendre possession & gouverner les Pais-Bas au nom & en qualité de Plenipotentiaire de S. M. I. & C., où vous remîtes par votre sagesse & votre genie superieur, le Gouvernement dans son ancien lustre.

Pendant votre sejour Mgr. vous prîtes aliance dans la très noble, très ancienne & très illustre Maison des Comtes de Lannoy, si feconde en grands Generaux, sages Capitaines &

Chevaliers de la Toison d'or, qui étoit en telle reputation plusieurs siecles avant & pendant le Regne de Charle Quint, que François premier étant entouré de toutes parts à la Bataille de Pavie ne voulut rendre son épée, qu'au Seigneur de Lannoy, que l'on fit chercher dans la mêlée pour la recevoir de la main de ce grand Roi.

Distinction la plus éclatante & la plus glorieuse qu'on puisse trouver dans aucune histoire & une marque authentique de l'estime particuliere que ce Monarque faisoit de la Maison & de la personne de ce Seigneur.

Votre illustre Epouse, Monsei-

gneur heritiere des vertus & animée du ſang de tant de Heros, eſt le modele de l'amour & de la fidelité conjugale inſeparable de ſon Epoux, partage avec vous les travaux, les fatigues, & les honneurs des éclatans emplois, dont la juſtice & la confiance particuliere de S. M. I. & C. honore V. E. bien differente en ceci d'un grand nombre qui ſe contentent de partager les honneurs ſans prendre part aux travaux, perils & fatigues de leurs Epoux.

Cette haute confiance que vos éclatantes actions, vous avoient juſtement meritée, vous enleva bien-tôt à l'amour des peuples; V. E. part de Bruſſelle honoré

de l'Ambaſſade extraordinaire de France, y fait admirer & reſpecter la grandeur de ſon Auguſte Maître; la force, la douceur, & l'adreſſe de ſon genie, gaigne l'eſtime du Roi & de toute la Cour & la bienveillance des peuples par ſa magnificence; part de Paris comblé d'honneurs, arrive à la Cour de l'Empereur pour conduire l'Auguſte Archiducheſſe, Princeſſe Electorale de Saxe & Roiale de Pologne en qualité de grand Maître de ſa maiſon.

La Tranſilvanie & Walachie, aiant beſoin d'un Gouverneur experimenté & à même tems grand General pour contenir l'Ottoman dans l'obſervation

des traitez; l'Empereur vous en gratifie; V. E. n'a pas plûtôt visité & mis ordre à tout dans son Gouvernement, qu'elle est apellée en Cour, non pour se reposer; mais pour être honorée d'une troisiéme Ambassade en Espagne non moins distinguée & moins éclacante que les deux premieres, & qui ne demande pas dans une conjoncture si delicate, un Ministre moins éclairé que consommé dans les negociations, un General moins experimenté dans le Commandement que dans le Conseil.

Ma plume eblouie de tant de rares actions, dont la rapidité étonnera tous les âges, n'ose former un seul trait pour les

mettre dans leur jour, reconnoiſſant ſa foibleſſe, elle attend que l'hiſtoire du glorieux & triomphant Regne de Sa Majeſté Imperiale & Catholique rende la juſtice qui eſt duë à tant de valeur & de prudence dans les armes, d'habileté & dexterité dans les negociations, ſe borne à l'admiration & à ſuplier V. E. d'agréer le zele parfait & le très profond reſpect, avec lequel je ſuis,

MONSEIGNEUR,

De votre Exc.

Le très humble, très obéiſſant & très ſoumis ſerviteur F. G. DU VERGER.



AVANT PROPOS,

Où idée generale de la Chymie, ſon origine & ſes progrez.

L'Homme ne peut ſe ſervir utilement des productions de la terre, qui ſont deſtinées à l'entretien & conſervation de ſa vie, s'il n'en a une parfaite connoiſſance; cette ſcience ne s'acquiert que par un penible travail, ſoit par nous mêmes, ſoit par le ſecours d'autrui.

La nature a donné aux brutes un inſtinct admirable pour dicerner les alimens propres à leur ſubſiſtance, & pour diſtinguer les differentes plantes, arbres, fruits, &c. qui peuvent les ſoulager & guerir quand ils ſont malades.

Il eſt certain que l'homme n'a

aucune connoiſſance infuſe & naturelle de ce qui lui convient pour ſa nourriture, non plus que des vertus & qualités intrinſeques & particulieres des choſes deſtinées au retabliſſement & entretien de ſa ſanté.

Dieu par une ſageſſe infinie & impenetrable l'a privé de cette ſcience infuſe, pour le punir de ſa deſobéiſſance, & l'a obligé de l'aquerir par un travail & une aplication continuelle à la recherche des qualités ſpecifiques des productions de la terre, afin qu'en decouvrant & conſiderant les vertus particulieres qu'il a renfermées dans chaque eſpece de plantes, arbres, fruits, &c. l'homme puiſſe s'élever vers le principe univerſel & tout puiſſant en contemplant ſes œuvres admirables.

Pour lui faciliter toutes ces operations, *le Createur* en a fait ſon chef d'œuvre en lui donnant

la raiſon ; ce noble & precieux don de la ſuprême puiſſance diſtingue parfaitement l'homme de la brute, & lui fait ſentir qu'il eſt deſtiné à toute autre choſe qu'à cette vie animale qui fait l'unique ſoin des bêtes.

Cependant cette raiſon toute precieuſe qu'elle eſt, ſeroit d'un foible ſecours à l'homme dans le choix qu'il doit faire de ſes alimens, & dans celui des choſes propres à ſe ſolager dans ſes infirmitez, ſi elle n'étoit dirigée par l'experience; cette guide ſure & fidele eſt à l'épreuve de toute tromperie, l'homme ne peut errer dans le choix de ce qui lui eſt propre pour ſa nourriture & ſon ſoulagement en ſuivant les preceptes de cette habile Maîtreſſe que certaines gens qualifieroient d'infaillible.

Les Anciens s'en ſont ſervis dans toutes les occaſions pour

parvenir à la connoiſſance des choſes neceſſaires à la vie, à retablir & entretenir la ſanté. Par diverſes épreuves, ils ont donné naiſſance à la Chymie; Ce n'eſt que par cet art qu'on peut connoître parfaitement telle production de la nature que ce puiſſe être; en ſeparant les ſouffres & les ſels fixes, eſſenciels, & volatils; les flegmes, les terreſtreités & matieres heterogenes, les huiles graſſes & exaltées, ce qui ſe fait par diverſes operations de Chymie.

Les nations à l'envie les unes des autres ont toûjours travaillé à perfectionner cet art, leur curioſité les a même portées à fatiguer tous les Elemens par leurs recherches,

Je ne pretens point parler des Alchymiſtes, dont la ſcience me paroît pure vanité, quand ils ſe flattent d'atteindre au but de

ce qu'ils appellent le grand œuvre ; il me semble que *le Createur* ne les a nullement destinés à parfaire ce que la nature (à leur dire) n'a pas elabouré & mis à sa perfection.

En les abandonnant à leurs vastes idées, les gens plus bornés suivent les traces des Anciens, aidés de leurs lumieres, ils tachent de rectifier ce qu'ils ont commencé. En cherchant avec soin les secrets les plus cachés de la nature nous decouvrons tous les jours les vertus d'une infinité de plantes, arbres, fruits, mineraux, animaux, &c. dont la proprieté & qualité sont échapées à leur vive penetration.

Cependant il se rencontre souvent une discordance notable de sentimens entre les Autheurs sur la qualité & la vertu productives des vegetaux, mineraux & animaux. Cette diversité naît ordi-

nairement de celle des temperamens & des climats ; une plante, un mineral, &c. agiſſant differament ſelon les affections plus ou moins bilieuſes, pituiteuſes, ſanguines, melancoliques, ſeches ou humides, les climats chauds, temperez ou froids ; ſi bien que ce qui eſt propre & ſalutaire à certains temperamens & dans certains climats peut être nuiſible dans leurs contraires, c'eſt ce qu'un habile Medecin obſerve avec prudence dans toutes les occaſions, où il eſt appellé.

Les Charlatans ſont moins ſcrupuleux, ils emploient indifferament une douzaine de receptes qu'ils ont, & qui à leur dire ſont ſpecifiques pour guerir telle ou telle maladie, ils s'en ſervent comme un poſtillon fait d'une ſcelle pour monter tous les chevaux dont il a beſoin ſur ſa route ; leur hardieſſe, pour ne pas dire

re leur temerité, les fait quelquesfois reuſſir, ce qui depend plus du hazard que de leur ſcience & de la juſte application du remede.

Les Chymiſtes tiennent le milieu, entre ceux-ci & les precedens ils ſont les admirateurs de leurs propres ouvrages, & s'attirent ſouvent la haîne de la Medecine par les loüanges outrées qu'ils leur donnent, & par une infinité de proprietés qu'ils leur attribuent,

Il eſt conſtant que cet art n'eſt pas d'une petite utilité à la Medecine, qu'elle en emploie tous les jours quantité de productions avec un ſuccès ſurprenant, & qu'il a decouvert une infinité de de ſecrets, dont la Medecine pouroit difficilement ſe paſſer; parcequ'en ſeparant le precis du corps de la matiere, la Chymie le rend parfaitement actif, penetrant, diſſolvant, en dechargeant

ſon ouvrage des groſſieretés & acretés violentes, dont la ſubſtance de la matiere n'eſt preſque jamais exempte.

Comme je me ſuis attaché à cet art dés ma jeuneſſe, quelques amis m'ont fait ſentir la neceſſité de connoître les Liqueurs, Eſprits ou Eſſences, qui font partie des ouvrages des Diſtilateurs en Chymie; il n'y a rien aujourd'hui de ſi commun, tout le monde en fait, les choiſit, & les preſente à ſes amis ſans faire de difference d'une liqueur à une autre. Cependant depuis quarante ans que je les fabrique, que je reflechis ſur leurs qualités & obſerve les effets qu'elles produiſent, j'ai apris qu'on ne doit pas s'en ſervir indifferament, pouvant nuire à la ſanté, comme aider à la retablir, deranger les fonctions de la nature, comme la fortifier, & les lui faciliter.

Les Cordiaux deviennent poiſons quand on s'en ſert ſans menagement ; c'eſt une verité qu'on ne peut revoquer en doute ; les Liqueurs comme les autres choſes neceſſaires à la vie ſont de cette nature, d'où l'on peut inferer ſurement que la vie de l'homme eſt dans un danger continuel, principalement dans ce tems où l'argent fait plus de Maîtres que la ſcience ; Ce metail procure la licence ſans paſſer par l'examen, ni même avoir la premiete teinture de l'art qu'on embraſſe.

Cependant tous travaillent ſans inſpection des arts ſuperieurs, & l'on tolere que les Marchands & Colporteurs introduiſent & debitent des Eſprits, Eſſences, Eaux ou Liqueurs, ſans aucun certificat des lieux, ni du Maître qui les fabrique ; elles ont l'écriteau étranger ; cela ſuffit, elles ſont excellentes !

On me permettra de n'y pas adjouter foi & de les tenir pour très suspectes ; la raison en est convainquante, c'est qu'ils les vendent ordinairement à plus bas prix qu'elles ne coutent sur les lieux ; sur ce pied, où trouveront-ils leur profit ? les fraix de transport, des Douanes, de diminution, de cassè & de commission ; il faut que le nombre des bouteilles se multiplie entre leurs mains pour y trouver leur compte, ou qu'ils aient quelqu'Artiste à gage qui emprunte le nom d'autrui pour donner du credit à son ouvrage, & le faire debiter.

Je ne doute point que la connoissance que j'entreprend de donner des Liqueurs, Esprits ou Essences, ne soit au dessus de la portée d'un Distilateur ordinaire, je conviens que celui qui se borne uniquement à travailler pour gaigner du bien (comme il n'ar-

rive que trop ſouvent) ſans ſe donner la peine d'examiner les qualités des plantes, fruits, ſemences, &c. qu'il emploie, les vertus qu'elles renferment, les effets qu'elles produiſent ne pourra certainement enſeigner ce qu'il ne ſçait pas. Mais un Artiſte qui s'eſt apliqué pluſieurs années à étudier la nature de tout ce qu'il emploie dans ſes compoſitions, qui a continuellement obſervé les effets qui s'enſuivent, peut mieux que les Medecins même inſtruire le public des qualités de ſon ouvrage, indiquer la maniere & le tems de s'en ſervir; il n'y pourra parvenir que par la lecture frequente des livres qui ont du raport à ſon art, & conferant ſouvent avec d'habiles Medecins, dont il doit bien reſpecter les ſentimens.

J'ai ſuivi cette methode, dés que je me ſuis appliqué à cet art,

mais j'ai été ſi diſſipé par les infortunes & les revers que j'ai eſſuié depuis l'âge de 22 ans, que je n'ai pû faire les progrés que je m'étois propoſé ; ces contretems m'ont même ôté les moiens d'entretenir commerce avec les belles Lettres & les Sçavans ; ainſi je ne charmerai point l'oreille, ſi ce n'eſt par des expreſſions ſimples & naturelles.

L'entrepriſe que je fais de traiter des Liqueurs devroit partir d'une plume habile qui fît honneur à la profeſſion, & les Artiſtes mes confreres auront peut-être ſujet de ſe plaindre de ma temerité, cependant ſans avoir envie d'offencer perſonne, j'expoſerai brievemenr mes ſentimens ſur les Liqueurs, Eſprits ou Eſſences ; je ferai voir clairement leur utilité & le prejudice qu'elles peuvent cauſer à la ſanté, je deſignerai la qualité de

chaque Liqueur en particulier, le tems de s'en ſervir, & la quantité qu'on en peut prendre, leſquelles on doit preferer pour aider la nature, retablir les forces & la ſanté & ne point alterer un ſi pretieux treſor.

J'y joindrai quelques obſervations phiſiques tant au ſujet des Liqueurs fraiches & glacées, qu'à l'occaſion du Thé & Caffé, ce qui ſera ſans doute plus utile que curieux, parce que je m'attacherai uniquement à donner une idée juſte de châque Liqueur, Eſprit ou Eſſence, a deſigner la qualité & les effets qu'elles ſont capables de produire par raport au ſoulagement & entretien de l'homme, paſſant legerement ſur la decouverte de quantité de plantes, fleurs, fruits, & ſemences, qui entrent dans la compoſition des Eſprits & Liqueurs, renvoiant le Le-

ſteur à pluſieurs écrits qui ont paru ſur le Thé, Caffé, & Chocolat, je diviſerai cet ouvrage en quatre Chapitres.

Le premier renferme toutes les Liqueurs rafraichiſſantes, fraîches & glacées, qui ont été fabriquées juſqu'à preſent.

Le ſecond donne la connoiſſance des Eaux de vie & de toutes les Liqueurs auxquelles elles ſervent de principe.

Le troiſiéme contient le Thé, le Caffé, & le Chocolat.

Le quatriéme, enfin traite des Eſprits ou Eſſences, même de celles qui ſont connues ſous le nom d'Eaux & indique une methode ſure pour les faire excellentes, chacune dans ſon eſpece.



TRAITÉ DES LIQUEURS.

CHAPITRE I.

Liqueurs rafraichiſſantes.

TOut ce qui étoit liquide autrefois s'appelloit liqueur, ce nom qui étoit generique, eſt devenu particulier, depuis qu'il a plû à nos anciens de rectifier, & adoucir les eaux de vie par le ſucre, les fruits &c. & en compoſer un breuvage delicieux ; n'aiant je penſe, en vûe pour lors que de rejouïr l'odorât & flater le gout, mais on a reconnu depuis qu'elles ont bien d'autres utilitez. Ces compoſitions ont été appellées liqueurs par excellence, & ce nom ne convient preſque

plus à aucun autre liquide, si ce n'est aux vins qui ont une douceur naturelle pour les distinguer des vins secs.

Pour faire les liqueurs l'Artiste rectifie les eaux de vie avec plusieurs ingredients qui ne manquent point de produire leurs effets dans le corps humain; leur vertu productive n'est point bornée au simple agrément, ainsi il est d'une necessité indispensable d'être instruit de leurs qualitez & effets pour s'en servir avec fruit.

Je ne sçai si quelqu'un avant moi a écrit sur la nature, qualitez & effets des liqueurs distillées, & sur celle des liqueurs fraiches; si cela étoit venu à ma connoissance, je me servirois de leurs lumieres pour rectifier ce que j'écris, mais étant privé de tout secours, je ne puis être dirigé que par les observations que j'ai faites pendant le cours de ma vie appuiées de l'experience. Ce sera suivant les regles que cette habile maitresse m'a dictées que je traiterai cette matiere.

Il n'en est pas de même du Caffé, Thé, & Chocolat; il a parû sur ces trois liqueurs plusieurs écrits de-

vant leſquels je baiſſe pavillon & les reſpecte, je ne laiſſerai pas cependant de dire mes ſentiments ſur ces liqueurs.

Avant de deſigner les qualités & les effets que chaque liqueur produit, je dirai que chacun doit étudier ſon temperament, & proportionner le plaiſir de prendre des liqueurs à ſes forces, principalement quand on ſe ſert de celles qui ſont vives & violentes, car on ne peut beaucoup badiner avec celles de cette eſpece ſans riſque d'alterer la ſanté.

Les moderées demandent moins de précaution, le petit piquant qu'elles ont, le ſirop long dont elles ſont adoucies, leur ſert de vehicule pour les faire deſcendre, ſans bleſſer la gorge ni offencer les membranes de l'eſtomac, & tempere leur chaleur & leur force.

Les ratafias ou hypoteques & toutes les liqueurs fabriquées de jus ou infuſion de fruits (que je nommerai liqueurs de converſation) devroient avoir la preference ſur toutes, parce qu'en participant également de la fraîcheur des fruits, de la chaleur de

l'eſprit de vin, & douces épiceries, elles ſont tout-à-fait de la portée & amies de l'eſtomac, le rechauffent doucement & lui donnent une activité peu differente de la naturelle, & ont encore beaucoup d'autres qualités que je ferai obſerver en ſon lieu.

Les chaudes telles que ſont le Caffé, le Thé, & le Chocolat, ne conviennent point à toutes ſortes de temperaments, l'excès en eſt plus nuiſible qu'on ne penſe, j'en decouvrirai des inconvenients qui ſont fondés ſur de très ſolides raiſons.

Les liqueurs rafraichiſſantes ſont les plus indifferentes de toutes, excepté l'orgeat qui ne nuît preſque jamais & fait du bien en tant d'occaſions, qu'il doit avoir la preference entre celles-ci.

Les eaux ou liqueurs glacées ſont de la nature des dernieres, leur froideur demande beaucoup de ménagement & de précaution, priſes lentement & avec moderation elles ſont beaucoup de plaiſir & ne peuvent preſque jamais faire de mal ſur tout quand ce n'eſt point immediatement après un violent exercice capable de

mettre le sang en mouvement, comme la chasse, la paulme, les armes, & la course. Dans ces circonstances l'usage de ces liqueurs demande une grande prudence parce que par ces exercices le sang qui est agité est rapidement porté au cœur & renvoyé avec la même vitesse dans les membres se trouvant saisi de la fraîcheur s'épaisit, se gonfle, se caille, s'arrête & souvent bouche les plus gros vaisseaux, occasionne la pluresie même la mort, sur tout si après les avoir prises l'on reste quelque tems dans l'inaction.

Toutes les liqueurs, excepté celles qui ont l'eau de vie pour principe, peuvent produire les mêmes effets sans être glacées, le vin frais, la biere, le cidre, l'eau & generalement toutes les liqueurs fraîches causent les mêmes accidents, non par elles mêmes par leur nature, mais par le repos que l'on prend après s'en être rassasié. Ce repos est si pernicieux à la vie que la mort & les maladies de la quatriéme partie du monde arrive par cette negligence. Je suis sur que tous les medecins & chi-

rurgiens de l'Europe ſeront de mon ſentiment & poſeront pour certain que la pluſpart des maladies proviennent de s'être trop promptement rafraichi après un penible travail & de s'être abandonné au repos ſans y faire reflexion.

Combien de Rois, de Princes & grands Seigneurs ont terminés leur vie par ce peu de précaution qui après des parties de paulme, de chaſſe, & autres violents exercices ſe ſont abandonnés, dans des lieux frais à une douce inaction, dont ils ne ſont ſortis que pour aller au lit, & de la au tombeau; je pourrois en citer grand nombre d'exemples dont nos hiſtoires ſont mention, mais pour convaincre de ce que j'avance je n'en raporterai que deux dont j'ai été témoin oculaire & que j'ai moi-même éprouvés.

Etant allé à une fête de village l'année 1680 avec ma famille, la journée ſe paſſa en bonne chere, & une partie de la nuit à danſer, l'un de mes freres âgé de 16 ans & deux de mes parentes fatiguées & échauffées de la danſe, furent ſe repoſer

& resterent à causer à la fraicheur du matin à l'entrée du jardin, l'une se releva percluse des jambes & est restée telle toute sa vie, l'autre & mon frere dix jours après étoient au tombeau.

Quoique cet exemple eût dû me rendre sage, cependant la même chose m'a pensé arriver. Allant au mois de Juin 1697 de Plombieres (village situé entre la Lorraine & la Comté où il y a des eaux chaudes, minerales & savoneuses froides très renommées) à Remiremont celebre ville par le très-noble Chapitre de Demoiselles de la premiere qualité. Je fus saisi d'une chaleur accompagnée d'une soif violente. Je trouvai sur la montagne qui separe ces deux places, distantes de deux lieües, une fontaine sortant d'un rocher qui tomboit à la hauteur de trois pieds, dans un espece de bassin formé par la nature entouré & couvert de differents arbres qui formoient un ombrage le plus delicieux du monde; je descend de cheval, je bois de cette eau, dont la propreté & la bonté jointes à la soif que j'avois me

firent redoubler. Je m'arrêtai quelque tems à considerer cette merveille de la nature; je ramassai quelques pierres qui ne differoient point du veritable cristal.

Ensuite considerant attentivement la nature & la situation du lieu, je fis une observation qui passe presque la croyance humaine, qui est que les habitants des environs détournent par fois cette eau par la pente Occidentale de la montagne pour arroser quelques petites prairies, la conduisent dans une petite riviere qui passe au milieu de Plombieres, qui venant à se decharger dans la Saone porte cette eau dans la mediterranée. D'autre fois la faisant couler vers la pente Orientale pour s'en servir au même usage la font descendre dans un vallon où elle se joint à un petit ruisseau formé par quelques fontaines qui se trouvent dans la pente meridionale de la même montagne, passe au côté de Remiremont & se jette dans la Moselle. Ainsi cette eau peut au gré des paisants être portée par la Moselle & le Rhin dans l'Ocean, & par la Saone & le Rhone dans la mediterrannée.

Pendant que j'admirois cette merveille de la nature, je me ſentis fort rafraichi tant par l'eau que j'avois bû que par l'inaction dans laquelle j'étois reſté (quand au Corps) je montai à cheval, & pourſuivis mon petit voiage, l'eſprit rempli de ce que je venois de voir, je n'étois pas arrivé à Remiremont que je ſentis un friſſon, auquel ſucceda une groſſe fievre continue ſuivie d'une pluréſie formée, dont avec bien des peines & des ſoins je fus delivré, en un mois; ce que les medecins attribuerent non à l'eau de la fontaine qu'ils eſtimoient beaucoup, mais au repos, & à l'inaction dans laquelle j'étois reſté après avoir bû.

Ce qui fait voir clairement que ce n'eſt point les liqueurs qui nuiſent à la ſanté, mais le repos que l'on prend, ſans faire reflexion que de paſſer incontinent d'une grande chaleur ou émotion dans une fraicheur agréable, épaiſit, areſte, & pour ainſi dire glace le ſang, qui ne pouvant circuler cauſe tant & de ſi facheux accidents que ſouvent il en coûte la vie.

La regle ſûre pour éviter toutes ſortes d'inconvenients quand on boit frais, après un violent exercice, comme la chaſſe, la paulme, la danſe, les armes, &c. Eſt de ne pas s'aſſoir, mais de ſe promener juſqu'à ce que l'activité du ſang ſoit ralentie & moderée. Mon ſentiment ſeroit même après de tels exercices, de prendre avant tout un petit verre de liqueur fine ou deux de moderées, ce qui previendroit dans ces circonſtances tout le mal que le repos pourroit cauſer. La chaleur de ces liqueurs rapelleroit en dedans la chaleur naturelle dilatée, & diſperſée dans les extremités.

A cette occaſion j'expoſerai ici un ſentiment qui n'eſt pas nouveau, quoiqu'il ne ſoit goûté que d'un petit nombre de ceux qui ſe ſont apliqués à l'étude de la Phyſique, qui nous enſeigne la conſtruction des corps, l'union attractive des ſemblables, & la repugnance des contraires.

J'avancerai donc que pour entretenir & ne point alterer la ſanté, il ſeroit bon pendant les chaleurs de

l'Eté d'uſer d'aliments chauds par leur nature efficiente & productive, de ne ſe rafraichir que pour la neceſſité vers le matin, & trois ou quatre heures après le dîner, pour donner le tems à l'eſtomac de faire ſes fonctions.

La raiſon en eſt conſtante & reçûë de tous les Medecins & Philoſophes : les ſemblables s'attirent & s'uniſſent; les contraires ſe combattent & ſe detruiſſent. La chaleur du corps humain étant attirée dans les Membres & pour ainſi dire à la ſuperficie des extremités par la chaleur de l'Eté, ſe trouve ſi affoiblie en dedans par cette dilatation que le foie, & l'eſtomac depourvûs des forces que cette chaleur leur fournit, languiſſent & ont beaucoup de peine à faire leurs fonctions. Ce qui ſe juſtifie par le peu d'aliments que nous prennons l'Eté, & principalement pendant les jours Caniculaires; par les frequentes indigeſtions auxquelles nous ſommes ſujets pour lors, qui ſont ſuivies ſouvent de fatigantes inſomnies & d'un abbatement general de toutes nos forces.

Le contraire de cecy arrive en hiver, la chaleur naturelle est concentrée, & resserrée par le froid de la saison dans son siege naturel, nos visceres remplis de force cuissent, dissolvent, distribuent nos aliments en fort peu de tems, nous donnent un appetit devorant qui nous oblige de prendre le double de nourriture pendant le froid de ce que nous en prennons quand la chaleur les prive de leurs forces. Nos corps sont incomparablement plus robustes & plus capables de toutes sortes d'exercices.

Ces verites qui frapent notre raison & dont nous voyons tous les jours des experiences sûres, ne nous engageront point à changer notre maniere de vivre. La fraicheur flate si fort nos sens, & notre goût en Eté qu'il est presque impossible de ne la pas preferer dans un tems où il semble que les forces abbatuës & dissipées par la chaleur, ne se peuvent reparer que par des rafraichissements agreables.

Cette erreur, ou pour mieux dire, ce manquement d'attention dans

notre regime de vivre eſt ſouvent la ſource d'une infinité de maladies qui ne ſe manifeſtent pas toûjours immediatement après ce derangement, mais cauſant des interruptions dans les fonctions de la nature diminuë petit apetit ſon activité, de ſorte que devenuë pareſſeuſe à pouſſer au dehors les humeurs peccantes ſoit par la tranſpiration, ſoit par les écoulements ordinaires, il ſe fait des fermentations très-nuiſibles à la ſanté.

J'ai obſervé pluſieurs fois une choſe auſſi veritable que les precedentes qui eſt qu'une perſonne toute en ſueur ſoit par agitation, chaleur, ou foibleſſe ſe ſervant de bonnes liqueurs chaudes par elles mêmes qui puiſſent rapeller en dedans la chaleur naturelle, dans l'inſtant ſe trouve remiſe; la ſueur s'arrête & il lui ſuccede une agréable fraîcheur, les forces ſe réparent promptement; au lieu que prennant des eaux rafraîchiſſantes, fraîches, ou glacées l'on ſe mettroit en danger de la vie ſi l'on reſtoit quelque tems dans l'inaction.

Je ne ſçai ſi ce ſentiment ſera du goût du public, étant denüé de

tous les ornements du discours, il ne plaira pas sans doute beaucoup ; il n'en est pas cependant moins digne de serieuses reflexions.

Par ces observations generales, on peut voir clairement que toutes les liqueurs sont bonnes, bien-faisantes, & très salutaires, & que tout le mal qui en peut provenir, ne peut resulter que de notre imprudence, du tems mal pris pour nous en servir, & du peu de soin que nous prennons de menager notre santé.

Passons aux qualités & effets des liqueurs ; comme les rafraîchissantes ont donné naissance à toutes les autres, je commencerai par celles-ci.

ORIGINE

Des liqueurs rafraichissantes.

IL est assez difficile de satisfaire le Lecteur sur ce point, n'y ayant pas beaucoup d'anciennes histoires qui en ayent fait mention. Cependant j'estime qu'elles vinrent fort en usage en Turquie, lors qu'à la fondation de ce vaste Empire, Mahomet defendit par la loi qu'il compi-

la, de boire du vin, & de toutes liqueurs fermentées; les bons Musulmans tâcherent de s'indemniser par des eaux agréables & des sorbets delicieux, de la perte sensible qu'ils faisoient par cette defence.

Tous les Mahometans n'ont pas été fort rigides observateurs de ce point de la loi du Prophete; j'ai lû en plusieurs relations que quantité de ces Messieurs succombent à la tentation du vin, principalement de celui de Schiras, qui passe pour le plus excellent de l'Asie. Insensiblement cette defence n'est plus que pour le vulgaire & observée en public, la pluspart des principaux Musulmans se retirent après le repas avec leurs veritables amis, en quelque lieu secret de leur maison & s'en donnent quelquefois outre mesure, les eaux de vie & les liqueurs auxquelles elles servent de principe ne leur deplaisent pas; il y a toûjours un esclave affidé, & souvent favori, qui est chargé de n'en point laisser manquer au Cabinet.

Si l'Italie n'a pas devancé l'Alcoron dans la composition des liqueurs

rafraichiſſantes au moins l'a telle ſuivi de bien près; car de tems immemorial on prepare dans ce païs des liqueurs pour rafraichir. C'eſt de là que la France & les autres païs contigus ont tirés la methode de les faire : elles conviennent parfaitement au Climat qui eſt plus chaud que froid & les peuples, principalement ceux qui ſont aiſés, recherchent avec ſoin tout ce qui peut flater le goût; entrant en quantité de minuties, que l'on neglige en d'autres païs, ſoit qu'ils aient le goût plus fin & plus delicat, où que ce ſoit le genie du païs de s'arrêter à mille petites circonſtances auxquelles on ne s'amuſe point ailleurs.

Quoiqu'il en ſoit ils paſſent tous les peuples de l'Europe dans ce genre de liqueurs, ils ont un grand avantage, qui eſt, que leurs fruits ſont excellents & ſurpaſſent ceux des autres païs en bonté & ſaveur, dont ils perdent une bonne partie par le tranſport, & le tems qu'ils croûpiſſent dans les caves & dans les magaſins.

Il eſt rare que quelqu'un en ſoit in-

incommodé dans ces climats ; je n'en peut apporter une meilleure raiſon que leur ſobrieté & prudence dans l'uſage qu'ils en font, l'excès étant tres nuiſible par tout & prejudiciable en quelque lieu que ce ſoit.

QUALITEZ ET EFFETS

Des Liqueurs rafraichiſſantes.

EAU DE CITRON.

CEtte eau pour être utile doit être moderée en fruit, & en ſucre, ſi elle participe trop du premier, elle abonde trop en acides, corrode l'eſtomac & les inteſtins, cauſe la colique ; ſi le ſucre domine elle eſt fade, deſagreable & ne deſaltere pas *in medio ſtat virtus*, c'eſt dans un juſte milieu que conſiſte ſa bonté.

Obſervation.

L'eau de Citron & les ſuivantes que l'on deſtine à glacer, doivent être doublement chargées de fruit & de ſucre autrement elles paroîtroient ſi incipides que perſonne n'en pouroit recevoir aucun agrement,

plus on les prend lentement, plus elles font de plaiſir & de bien; quand on a le ſang agité par quelque exercice, il faut ſe garder de reſter en repos, aprés les avoir priſes pour les raiſons ci-deſſus deduites.

L'eau de Limon ou Limonade doit ſe faire comme celle de Citron. Elles ſont cordiales rafraichiſſantes propres pour calmer les ardeurs du ſang, precipitent la bile, deſalterent & reſiſtent au venin.

ORANGEAT.

L'Orangeat ſe doit preparer de même, à la reſerve qu'aiant beaucoup moins d'acides, il n'eſt pas beſoin de tant de ſucre pour en emouſſer les pointes. Elle eſt plus amie du cœur & autres viſceres, qu'elle rafraîchit ſans les irriter rejouit le cerveau par ſon odeur agreable & diſſipe doucement les vapeurs.

EAU DE FRAISES.

Pour être bonne il faut que le fruit ſoit en pleine maturité, cette eau eſt fort recommandable à ceux qui ont le foie echaufé, des boutons & rougeurs au viſage, elle rafraichit parfaitement le ſang, & le purifie,

en ſepare les impuretez & les fait fluer. Pour faire ces operations l'eſtomac doit être vuide ou peu rempli d'aliments ; autrement cette liqueur ſe mêle & s'incorpore avec eux ; ce qui lui ôte preſque toute ſon activité & ſa force, paſſe avec le reſte, ſans produire beaucoup d'effets. Pour en tirer du ſoulagement ; il la faut prendre à jeun s'abſtenir de liqueurs fortes & tremper ſon vin, ceux qui s'en ſerviront pour leur plaiſir trouveront qu'elle rafraîchit & deſaltere agreablement ſans incommoder.

La Framboiſe a preſque les mêmes qualitez, & cela de particulier, qu'elle rejouit les eſprits, conforte le cœur & le cerveau par ſon odeur agreable.

EAU DE GROSEILLES.

Cette eau eſt rafraichiſſante, detache, diſſout la bile & la fait fluer, nettoie l'eſtomac & les inteſtins, rafraichit le foie & autres viſceres ; provoque l'apetit diſſipe les nauſées & apaiſe le vomiſſement.

EAU DE VERJUS.

Cette liqueur eſt de toutes les ra-

fraichiſſantes la plus difficile à preparer, & la plus agreable, elle a les vertus des Citrons & Limons pour rafraichir, & cela de particulier, quelle nettoie la bouche & les premieres voies par ſa qualité deterſive, lâche le ventre quand elle aproche de ſa maturité. Pour la purifier il faut y mêler une poignèe d'amandes douces bien pilées au ſec, elles en emouſſent les acides & la rendent tres bonne & tres agreable; ſans ce temperament elle n'eſt pas conſeillable.

Obſervation.

Les eaux fabriquées des Sirops de tous les fruits, ci-deſſus marqués ſont excellentes pour operer les differents effets que chaque eſpece produit, même avec beaucoup de benignité parce que le feu les aiant purgé des acides piquants qui pourroient alterer la ſanté, on peut s'en ſervir ſans courir aucun riſque, & s'en deſalterer à ſon gré.

L'aigre de Cedre, les ſirops de Limon, de grenade, d'Epine-vinette ſont de même qualité, ſi non que les derniers ſont plus excellents

& tres ſpecifiques pour arrêter le vomiſſement, d'étacher, fondre & chaſſer la bile. La doze eſt une once & demie dans un verre d'eau commune.

SIROP DE COINGS.

Ce Sirop remet les eſtomacs devoiés & relachés, les fortifie pour faire leurs fonctions, il a cela de propre qu'il reſerre le ventre trop libre, calme les irritations des inteſtins, pris à la quantité d'une once dans un verre de vin vieu de Bourgogne, ou autre vin foncé en couleur trois ou quatre fois par jour; & diſſolvant une dragme de Rheubarbe torrefiée dans deux onces de ce Sirop; arrête le cours de ventre, guerit la diſſenterie quand il n'y a point de corroſion formée.

A l'occaſion de cette maladie je donnerai l'extrait d'un remede qui vient de bonne main éprouvê & fort ſimple.

℞. Deux bonnes muſcades groſſierement pilées; 20 grains de poivre entier, 20 cloux de gerofle, une once de canelle concaſſée, une once d'ecorce d'un vieu cheſne ra-

pées grossierement ; faites bouillir le tout dans deux pots de lait pesant environ six livres jusqu'à diminution d'un quart, étant passé divisez-le en quatre parties egales, que vous ferez prendre de six en six heures au malade s'il a perdu l'appetit de sorte qu'il ne puisse manger du tout comme il arrive ordinairement, ce lait lui donnera assez de nourriture ; la premiere doze appaisera les douleurs & tranchées, prise chaudement ; on reiterera la même chose le deuxiéme & troisiéme jour. Ce remede guerira dans trois ou quatre jours le flux de ventre & de sang quelque violent qu'il soit ; il ne guerit pas promptement mais en adoucissant & guerissant peu à peu les boiaux, fortifie l'estomac. Sitôt que le malade pourra prendre quelque nourriture il ne faut pas lui refuser avec moderation.

SIROP DE CAPILAIRE.

Outre ces sirops l'on en fabrique encore grand nombre d'autres que je passerai sous silence, excepté celui de Capilaire qui est fort estimable pour les maladies de la poitrine, la

toux, & le rhume. il diſſout les flegmes, aide puiſſanment l'expectoration, rafraichit & humecte les viſceres, la doze eſt une once de dans un grand verre d'eau que l'on doit boire lentement & à pluſieurs fois. De cette maniere il humecte & diſſout les flegmes des premieres voies; il ſera plus actif ſi l'eau eſt chaude.

Le ſirop de Meures pour les maladies de la gorge, doit être pris ſans melange ſouvent & peu à la fois.

Celui de pommes de Renettes ſimple eſt encore fort ſalubre pour les maladies de la poitrine, du poulmon & la courte haleine; auſſi bien que celui d'hyſope. on doit s'en ſervir comme de celui de Capilaire.

LE PONGE.

Eſt une liqueur Angloiſe (auſſi faut-il être Anglois pour s'en ſervir) car je ne penſe pas que cette liqueur puiſſe être du goût d'aucune autre nation, elle ſouleve l'eſtomac provoque la bile, & donne fortement en tête, ce qui ne peut être autrement, étant compoſée de vin blanc, d'eau de vie, de citrons, peu de ſucre, & mie de pain.

Observation.

Si au lieu d'eau de vie on se servoit d'eau commune avec pareille quantité de vin un citron par pot & quatre onces de sucre ; on feroit une liqueur convenable à tout le monde qui feroit autant de bien que l'autre fait du mal.

ORGEAT.

Cette Liqueur est plus ou moins rafraichissante selon la quantité de semences froides qu'on y emploie. C'est le melange qui lui a donné ce nom parce que l'on y adjoute une certaine quantité d'amandes pour moderer la froideur des semences ; & que l'on le prepare avec de l'eau d'orge. Quand il est fait purement de semences froides on l'appelle emultion.

Celui dont on se sert pour le plaisir ne doit point abonder en semences, l'amande doit tant soit peu dominer , les ameres se faire sentir ; autrement il lui faut donner l'odeur de fleur d'oranges ou quelqu'autre selon le goût de ceux pour qui il est preparé.

Je me suis toûjours servi de cette

doze depuis l'an 1716 que je trouvai le ſecret de conſerver plus d'un an la compoſition ou pâte d'Orgeat, que je nommai Sorbet de Conſtantinople. Ce ſecret conſiſte à empecher la compoſition de fermenter & de rancir qui le peut faire en ſçait autant que moi *intelligenti pauca.* Cette decouverte fait d'autant plus de plaiſir qu'elle donne la comodité de porter par tout l'Orgeat & de s'en regaler au premier ruiſſeau & de l'envoier au bout du monde ſans ſe corrompre.

QUALITEZ ET EFFETS
DE L'ORGEAT.

IL rafraichit le ſang, emouſſe & adoucit les acretés qui s'y rencontrent, eſt ami du foie, du poulmon, & de la poitrine, diſſout les flegmes, & facilite l'expectoration, procure le ſommeil, tempere la chaleur du vin, en abat les fumées quand on en a fait excés. L'effet en eſt prompt, c'eſt le plus grand ſpecifique qu'il y ait quand quelqu'un eſt pris de vin, l'experience que j'en ai faite grand

nombre de fois m'eſt un ſeur garant de ce que j'avance.

Je pourois dire pour raiſon, que les parties rameuſes de l'huile extraittes par la trituration & lotion des ſemences & amandes, embaraſſent, epaiſſiſſent, compriment, & abbattent les vapeurs & fumées du vin, mais je laiſſe tous ces grand raiſonnemens à la medecine.

Dans les maladies qui proviennent de chaleur d'entrailles, pour les temperamens ſecs, & maigres il les humecte & retablit l'embon point. Pris à la quantité d'un bon verre le matin à jeun, une heure avant de ſe lever & le ſoir en ſe mettant au lit, diſſout dans de l'eau, dans laquelle on aura fait bouillir une poignée d'orge commune ou mondée.

On s'en ſervira tres utilement ainſi preparé dans les accés de fievre de quelque nature qu'elles ſoient, il en tempere les ardeurs, adoucit l'activité du ſang, modere & même emporte ſouvent le tranſport au cerveau, ſon propre étant d'embaraſſer, abbattre & diſſiper les vapeurs & fumées que la chaleur de la fievre

porte rapidement au cerveau & nourit au même tems le malade.

Ce qui paroîtra contraire au sentiment commun il guerit la colique quand elle provient d'une chaleur d'entrailles d'une humeur salée, acre & piquante qu'il adoucit, delaye & fait fluer, il tempere les ardeurs de l'urine rafraichit les reins, est excellent pour la nephretique.

Observation.

Les eaux de canelle, d'Oeillets, de Coriandre, de Fenoüil, d'Anis Rosade & grand nombre d'autres ne sont presque plus d'usage, & ne sont propres que pour desalterer & flater le gout de ceux à qui ces sortes de Liqueurs plaisent; la meilleure de toutes est celle de canelle.

Je finirai le Chapitre des Liqueurs rafraìchissantes; & je parlerai maintenant des Liqueurs spiritueuses & chaudes par leur nature auxquelles les eaux de vie ou l'esprit de vin servent de principe. Avant d'entrer dans cette matiere je pense qu'il est à propos de donner quelque connoissance des eaux de vie.

CHAPITRE II.

LIQUEURS SPIRITUEUSES,

Choix des eaux de Vie, leurs qualitez & differentes especes.

NUl Artiste ne peut fabriquer des bonnes Liqueurs, s'il n'a une parfaite connoissance des eaux de vie. C'est de ce principe que dépend la perfection de l'ouvrage, si l'eau de Vie pêche en quelque chose, l'ouvrier a beau rectifier & clarifier, les Liqueurs s'en sentiront toûjours & ne seront jamais parfaites quelque soin que l'on s'y donne.

Cependant le choix des eaux de Vie n'est pas facile en ce pais, quelque fin que l'on ait le goût & l'odorat, ce dernier n'est point inutil pour la bien connoître, car en goûtant elle echauffe la bouche, irrite l'esophage & met le goût hors d'état de decider de sa qualité ; mais l'odorat nous la fait surement dicerner, si après l'avoir goûtée, & un peu avalée on pousse son haleine par

le nez & qu'enſuite on examine ſon montant en approchant le verre de ce juge qui eſt hors de ſes atteintes.

Il y a de huit ou dix ſortes d'eau de vie du moins il m'en eſt paſſé d'autant d'eſpeces dans les mains qui different peu en goûts mais beaucoup en qualités.

La premiere eſt l'eau de Vie de Vin pur ſans melange que de ſa propre lie.

La deuxieme de Baiſſieres & de vins alterés & paſſez.

La troiſiéme d'ecumes & inmondices de ſucre.

La quatriéme de Miel ou hidromele.

La cinquiéme de Cidre de poires ou de pommes.

La ſixiéme de Ceriſes.

La ſeptiéme de Genévre.

La huitiéme de differente ſorte de grains.

L'eau de Vie, de Vin pur, ſans autre melange que de ſa propre lie ſe connoît par une chaleur douce, un petit piquant fin ſans acreté, qui paſſe ſans irriter les premieres voies, & par un certain montant fin qui

frape doucement l'odorat & le r
jouït quand elle eſt bien coupée a
ſerpentin. C'eſt à dire que l'on
exactement ſeparé le flegme & l'em
pireüme qui portent toûjours ave
ſoi une acreté & odeur au gout &
à l'odorat qui ſont deſagreable.

Celle qui ſe fabrique de Baiſſiere
de lie, de vins gras ponſſés & quel
ques fois plus gaté : quoi qu'on l
puiſſe encore diſtiller eſt plus ſpi
ritueuſe & plus forte en preuve
mais elle eſt toujours accompagnée
d'une odeur & acreté rude, qui fra
pent le gout & l'odorat, les mar
chands la tiennent forte en preuve
pour s'en deffaire preferablement
aux eaux de Vie delicates & de pe
petite preuve.

EAU DE VIE DE SUCRE.

Les Rafineurs de ſucre ont trou
vé le moien de mettre à profit le
groſſieretés & immondices des Sirop
& écumes de Sucre, ils les font fer
menter dans des cuves ou tonnaux
La matiere bien preparée ſe diſtill
comme le vin & produit la plu
agreable des eaux de Vie & la plu
forte en preuve que l'on puiſſe gou

ter, quand on peut la garentir de ſentir le brulé, à quoi le diſtillateur doit avoir grande attention.

Cette eau de Vie toute agreable quelle eſt, eſt mal ſaine deſſiccative & échauffe fortement le ſang, met les humeurs en fermentation.

Elle a cela de particulier qu'en adjoutant un ſeiſiéme de cette eau de Vie à celle de Vin, elle la fortifie, l'entretient & lui donne une bonne & forte preuve. Auſſi les courtiers d'Orleans, de Nantes & de la Rochelle ni manquent point; ce qui trompe ſouvent les Chirurgiens quand ils doivent s'en ſervir pour des plaies, bleſſures, catharres & autres incommoditez, où il faut uſer de lotions & compreſſes, parce que cette eau de Vie étant de nature ſeche & brulante loin d'emporter le feu, le nourrit & l'augmente.

EAU DE VIE DE MIEL.

Cette eau de Vie a toutes les bonnes qualitez que l'on peut deſirer. Sa chaleur qui à la douceur, la fraicheur & l'humidité pour principes, échaufe doucement adoucit & hu-

mecte tout où elle penetre ; s'insinuë dans le sang par sa fluidité, le purifie, detache doucement les glaires de l'estomac & autres visceres & les fortifie. Elle est excellente pour les poulmoniques prise à la quantité de deux onces dans un verre d'eau, le matin à jeun & le soir en se couchant on pourra y adjouter une once de sirop convenable qui lui servira de vehicule & facilitera l'expectoration.

Eaux de Vie de diverses sortes.

Il se fait encore des eaux de Vie de marcs de vin, de pointes & feüilles de vignes bien pilées & fermentées, de cidre de pommes & de poires de serises tant cultivées que sauvages & de toutes sortes de fruits, principalement en Normandie & dans la haute Lorraine ; je les ai trouvées plus ou moins fortes ; plus ou moins acres selon la qualité des fruits dont elles étoient provenues. Les habitans de ces Provinces & ceux des environs du côté de l'Allemagne les consument & je ne pense pas qu'il y ait aucun marchand qui en voulut faire commerce excepté de celle de Genévre.

EAU DE VIE DE GENEVRE.

Cette eau de Vie eſt excellente pour la ſanté, elle eſt alexipharmaque, reſiſte au venin, eſt admirable pour chaſſer les obſtructions du foie, des reins & de la veſſie, diſſoudre la pierre & la gravelle & la pouſſer au dehors; pour faciliter ces operations il ſeroit bon de recueillir la graine en pleine Lune, la piler & faire fermenter dans du vin pendant un mois ou ſix ſemaines. Au defaut de vin on peut ſe ſervir d'eau, mais il y a beaucoup de travail & peu d'eau de Vie.

Quand l'eſprit ceſſe de monter, l'huile la plus groſſiere monte avec le flegme, que l'on ſepare ſelon l'art. Cette huile eſt propre pour les maladies ci-deſſus & opere plus fortement que l'eau de Vie. La doze eſt depuis 4 juſqu'à 20 goutes, graduellement chaque jour, les temperamens forts pourront augmenter la doze de l'advis de leurs medecins. Car pour une choſe auſſi delicate que le retabliſſement de notre ſanté, on ne doit jamais rien faire de ſa tête, ſans une parfaite connoiſſance de la maladie & des remedes propres

à la guerir ce que l'on n'aquiert que par une étude & une pratique continuelle.

D'ailleurs le calcul demande une grande prudence, parce que les remedes agiſſent quelques fois ſi fortement que le calcul & gravelle ſe detache trop promptement, & ſe porte en trop grande abondance vers l'uretere, en bouche l'orifice & le canal, ce qui met le malade en grand danger de la vie.

EAU DE VIE DE GRAINS.

Les eaux de Vie de Grain, quand on pretendroit les corriger par tels ingrediens que l'on voudroit, ont le deffaut pareil à l'eau de Vie de ſucre, & ne ſont nullement conſeillables en medecine, quoiqu'on les deguiſe avec de l'Anis, du Genevre, du Carui & autres ſemences qui par elles-mêmes ſont fort ſeines & fort agreables. Elles ont toûjours le gout d'un ferment forcé.

Preuves des eaux de Vie.

Pour connoître ſi une eau de Vie eſt de preuve on la verſe doucement à la hauteur d'un pied & demi dans un verre, où on l'agite dans une pe-

tite bouteille de même matiere, en ſorte qu'elle faſſe de petits bouillons ou ecume. Plus cette ecume reſte ſans ſe deffaire ſur la ſuperficie de l'eau de Vie, & plus la preuve eſt forte & de qualité recevable entre les marchands. Quand l'eau de Vie eſt tres forte, qu'il y a plus d'eſprit que de flegme proportionnel, cette preuve ſe deffait dans un inſtant en faiſant un petit murmure; ſi elle eſt trop foible la mouſſe ou petits bouillons diſparoiſſent plus ou moins vite ſelon le degré de la force de l'eau de Vie. Pour lui donner la preuve requiſe, on doit verſer dans le tonneau la quantité ſuffiſante d'eſprit de Vin capable de produire & conſerver la preuve.

On peut augmenter la force de l'eau de Vie & lui donner une preuve tres forte avec pluſieurs ingrediens ſans eſprit de Vin. Je les paſſe ſous ſilence, les marchands n'ont beſoin d'aucun eclairciſſement là-deſſus, il ſeroit à ſouhaiter qu'ils n'en euſſent jamais la moindre connoiſſance, le public s'en trouveroit mieux, quoique ces ingrediens aug-

mentent considerablement la preuve de l'eau de vie, elle n'en est pas plus spiritueuse; cette force ne consiste que dans un piquant qui echauffe la bouche, brule le gozier, & l'estomac, en piccote fortement les membranes par son acreté, cependant le public n'estime l'eau de Vie qu'à proportion qu'elle echauffe.

Un connoisseur loin de se laisser prendre à cet hameçon, choisira l'eau de Vie de preuve moienne blanche, douce, d'un montrant fin & donnant une chaleur peu differente de la naturelle & presque insensible.

Les eaux de Vie jaunes sont ordinairement vieilles & plus acres, elles tirent ces deux deffauts du tonneau de bois neuf dans lequel elles ont été longtems, & qui leur a communiqué cette couleur & ce gout amer, & quelquefois des ingrediens qui ont été edaptés pour les remettre en preuve & les conserver.

La meilleure eau de Vie, est celle qui nous est envoiée dans des tonneaux qui ont servi à du vin blanc, qui a tiré toute la couleur & les sels acres du bois de chaîne. Pour ôter

cette couleur & cette acreté, les marchands ſe ſervent de pluſieurs moiens qui ſont tous irreguliers, & peu utiles à la ſanté. Un bon diſtillateur ſe ſervira du ſuivant.

METHODE.

Pour blanchir l'eau de Vie, & corriger l'acreté contractée du bois.

VOus verſerez quinze pots d'eau de Vie dans l'alembic, dont vous tirerez ſept à huit pots d'eſprit de Vin, ſeparant exactement le commencement & la fin du produit que vous reſerverez pour une autre diſtillation. jettez enſuite dans votre alembic bien nettoié ſix pots de roſée de may, deux onces d'eau de vigne dont vous tirerez quatre pots, faites enſuite la jonction de votre eau diſtilée avec votre eſprit de vin dans un vaiſſeau convenable, vous aurez une eau de vie tres agreable, bienfaiſante & de bonne preuve. La diſtilation de l'eau n'eſt point inutile, cette operation la mondifie des groſſieretez, & ſels terreſtres, dont elle eſt empraińte, & donne beaucoup de

delicatesse à l'eau de Vie. Au deffaut de rosée de May & d'eau de vigne, on peut se servir d'eau de fontaine, qui cependant n'a pas les mêmes qualitez.

LIQUEURS

Composées d'eau de Vie, ou esprits de Vin.

LEs eaux de Vie qui autrefois n'étoient utiles que pour les medicamens & pour les vernis, sont devenues le siecle passé & sont encore aujourd'hui si familieres pour le plaisir de la bouche, que ce seroit être depourvu de bons sens, de les condamner. On a reconnu par l'experience qu'elles sont fort salutaires prises interieurement, pourvû que l'on s'en serve avec prudence & moderation.

Les Liqueurs, auxquelles elles servent de principe, étant purifiées & dechargées des flegmes & grossieretez qu'une premiere distillation leur a laissée, sont sans contredit bien plus parfaites & plus convenables, soit pour satisfaire le goût, soit pour le

bien qu'elles apportent à notre ſanté par les differentes fleurs, fruits, ſemences & cordiaux qu'un Artiſte y adjoute, qui en releve le gout & les rend actives, pour operer differents effets, & par le Sirop & jus de fruits dont il en tempere la force, & émouſſe les pointes, ce qui les fait gliſſer ſans irriter les premieres voyes ni les membranes de l'eſtomac qu'elles fortifient, principalement quand cette partie du corps ſi neceſſaire à la vie, eſt affoiblie par les chaleurs de l'Eté, par un âge avancé, ou par une foible complexion.

L'experience nous aprend qu'elles aident puiſſanment dans la coction & diſtribution des Aliments, que dans ces rencontres elles ſont fort ſalutaires & même neceſſaires ſur tout à ceux qui n'aiant pas le moien de ſe rechauffer l'eſtomac avec de bon vin, ſont obligez d'avoir recours à l'eau de Vie ou aux Liqueurs qui leur fourniſſent abondanment des briſants pour faciliter la coction, digeſtion & reſolution des alimens.

Meſſieurs les Hollandois en ont

reconnu les premiers la necessité, leurs Negociants & Commandants de vaisseaux perdoient souvent le tiers de l'équipage d'un vaisseau en allant aux Indes, quand il étoit question de passer la ligne, l'autre tiers étoit malade, languissant, & hors d'état de faire la manœuvre, quoi qu'on emploiât toutes sortes de rafraichissemens, citrons, oranges, &c. pendant que certains matelots qui sans menagement & comme à la derobée se servant d'eau de Vie, qu'ils appellent brandevin, étoient robustes, en pleine vigueur, & santé.

Cette observation eut d'abord beaucoup de peine à être goutée, attribuant cette vigueur & santé non au brandevin, mais au fort naturel & complection dont étoient ces derniers. Mais comme la même chose arrivoit toûjours, cela determina les Negociants & Capitaines de faire provision d'eau de vie, d'en faire distribuer chaque jour une certaine ration à chaque matelot, & au reste de l'équipage. Ce qui a si bien reussi que par ce moien ils ont prevenu les maladies qui se glissoient

dedans & ne perdent preſque plus perſonne dans ce paſſage, qui paroiſſoit autrefois ſi difficile & ſi perilleux.

Ceci n'eſt pas une petite preuve du ſiſtême que j'ai avancé en parlant des Liqueurs fraiches, où j'ai recommandé de ſe ſervir des chaudes & ſpiritueuſes pendant les chaleurs, principalement de la canicule.

Il eſt conſtant que les liqueurs produiſent des biens infinis pour la ſanté pourvû que l'on s'en ſerve à propos; car autant les Liqueurs font de bien après avoir pris quelque nourriture, Thé, Caffé, ou un verre d'eau, autant font elles de mal lors qu'on les prend à jeun, quand l'eſtomac eſt vuide & degarni d'alimens; parce que ne trouvant rien ſur quoi agir, elles s'en prennent aux paroirs & membranes de l'eſtomac qu'elles piccotent fortement, coagulent, deſſeichent les glaires & les attachent inſenſiblement, abregent nos jours en affoibliſſant l'eſtomac, & diminuant petit à petit la chaleur, le mettent hors d'état de faire ſes fonctions.

Je ne peus aſſez avertir les buveurs

d'eau de vie de quelque eſpece qu'elle ſoit, de ne point s'adonner à en boire à jeun, & de s'en deſacoutumer tout doucement; je ne ſçais quel plaiſir on peut trouver dans une telle boiſſon, qui outre qu'elle repugne au goût, mine les forces, tuë & abrutit inſenſiblement.

Ils me diront la pluſpart que ce qu'ils en font, eſt pour avoir de l'apetit au diner, je leur accorde que cela produira cet effet quelque tems, mais ce bien ne ſera pas de longue durée, l'experience nous apprend le contraire; puiſque ceux qui ſe ſont adonnez à ce plaiſir ne prennent à la fin preſque point d'autre nourriture, perdent entierement l'appetit, & deviennent ſi livides, & ſi bourſouflez, ſi j'oſe me ſervir de ces termes, qu'ils ſont dignes de compaſſion.

Cependant l'eau de Vie, & les Liqueurs provoquent l'appetit ſi l'on en prend en petite quantité, demie heure avant le repas, parce qu'elles diſſipent les cruditez qui peuvent ſe rencontrer dans l'eſtomac, en reveillent l'activité, pour faire promp-

tement ſes fonctions; quoi qu'il ſoit plus convenable de s'en abſtenir ſi l'on eſt à jeun & les reſerver après le repas, auquel tems elles feront tout le bien qu'on peut deſirer. D'où l'on peut inferer ſurement que les Liqueurs ſpiritueuſes ne font de mal, qu'autant que notre imprudence le veut bien, & le peu de ſoin de nous en ſervir à propos,

Certaines perſonnes font autant de mal de s'en abſtenir, que ceux qui s'en ſervent ſans prudence, ni menagement. * Ce ſont ceux dont les eſtomacs ſont affoiblis par des boiſſons froides & trop frequentes qui font autant de mal que les Liqueurs ſpiritueuſes, comme je le ferai voir dans la ſuite.

J'ai expoſé ſincerement mes ſentimens, tant ſur les Liqueurs; que ſur les eaux de Vie. Je continuerai ſur le même ton & poſerai pour une verité conſtante que toutes les Liqueurs auxquelles les eaux de Vie, de Vin & de Miel ſervent de baze ſont parfaitement bonnes, profitables à la ſanté, excellentes pour re-

* Le Thé & le Caffé.

jouir l'eſprit, conforter le cœur & autres viſceres, reparer les forces abbattuës avec une promptitude qui ſurprend agreablement. Je ne puis aſſez recommander la moderation & la prudence ſur tout de celles qui ſont tres fines & ſpiritueuſes dont un petit verre tenant environ une once de Liqueur ſuffit, le deuxiéme échauffe & le troiſiéme incommode, à moîns que l'eſtomac ne ſoit fort chargé d'alimens & de peu de vin.

Les Liqueurs communes & moderées, les Ratafias, ou Hypoteques de fruits que j'appelle Liqueurs de converſation, parce qu'on peut en prendre quatre ou ſix petits verres en cauſant ſans s'incommoder même en tous temps, devroient être les plus pretieuſes par le plaiſir qu'elles donnent & l'utilité, dont elles ſont; parce que participant plus du fruit que de l'eſprit de Vin, elles rafraichiſſent & nouriſſent, rejouiſſent les ſens par leur goût, couleur & odeur, inſinuent dans le ſang une douce fluidité & fortifient l'eſtomac ſans piquotter les membranes.

Les Liqueurs qui ſe font de ſemen-

ées chaudes & carminatives, &c. doivent être moderées si elles partent de la main d'un bon Maître ; les semences étant chaudes si la Liqueur n'est temperée, l'estomac court de grands risques d'être mis en combustion ; c'est à quoi un bon Artiste doit prendre garde & moderer ces sortes de Liqueurs qui doivent tenir le milieu entre les Liqueurs tres fines & les Ratafias ou Hypoteques ; n'être point sujettes à la precaution des premieres, ni au peu de menagement des dernieres.

ORIGINE.

Des Liqueurs distillées.

LEs Grecs ont inventé la premiere Liqueur qui est l'Hypocras comme temoigne l'Etimologie du nom qui selon le bon sens doit venir d'Hypocrate ce fameux Medecin de l'antiquité, qui sans doute doit en avoir été l'Auteur. Cette Liqueur, a fait le plaisir des assemblées & des festins quantité de siecles. Heureux si nos Peres s'en étoient tenus à cette Liqueur composée de Vin pur de Miel,

& de quelques arhomates, & n'euss-
sent point inventé des Liqueurs plus
piquantes & plus spiritueuses, dont
on se seroit fort bien passé, princi-
palement dans les païs où le vin n'est
pas rare. Cependant c'est dans les
Provinces où le vin est en abondance
ce que les Liqueurs spiritueuses ont
pris naissance. Ce qui prouve mani-
festement que l'homme n'est jamais
content de ce qu'il possede quelque
delicieux qu'il soit, quelque pre-
tieux qu'il puisse être; comme ce
n'est point mon affaire de moraliser;
je laisse ce point à traiter aux Sa-
vants; il est digne de belles refle-
xions dont je me tirerois mal.

L'Italie & le Piedmont ont com-
mencé à rafiner sur cette Liqueur;
ils y ont joint un peu d'esprit de Vin
& donné differents gouts & odeurs.
Les Artistes Italiens ont ensuite in-
venté le Populo, Liqueur un peu
plus forte; les Piémontois, les Ros-
solis composé de Vin non fermenté
un peu d'esprit de vin & quelque
parfum agreable sur ces modeles, on
en a fabriqué de toutes sortes de
fruits. Jusques-là tout alloit bien,

les Liqueurs ne ſurpaſſoient pas de beaucoup la force de l'Hypocras à l'imitation duquel elles avoient été faites.

Le Percicot fut la premiere Liqueur diſtillée qui parut; celui de Turin paſſa pour le plus excellent, il étoit dans ſon avenement plus moderé qu'aucune liqueur qui ſe fabrique à preſent. Il ouvrit les yeux aux Fabriquants qui peu à peu a l'envie l'un de l'autre travaillerent à qui fabriqueroit le mieux pour flater le goût & meriter l'approbation du public.

La Provence & le Languedoc ont ſuivis de près les Italiens, ont rafiné ſur leurs voiſins & les ont ſurpaſſé.

La France ne pouvoit demeurer dans l'inaction. Les vinaigriers de Paris qui étoient les ſeuls Diſtillateurs de cette grande ville (ſi nous en exceptons les Chimiſtes & les Apotiquaires) voulurent s'ingerer de faire des Liqueurs & s'en tirerent fort mal; juſqu'à ce qu'il ſe formât un corps de Maîtres Diſtillateurs en art de Chimie, Marchands de Liqueurs qui étant peu verſez dans cet-

te ſcience, tiroient la pluſpart de leurs Liqueurs du Piémont, de Provence, & du Languedoc.

L'Ile de Rhé ſur les côtes de Poitou ſe ſignala par ſa Fenoüillette, & Paris enfin par ſes Ratafias, vint ſur les rangs, & peu à peu s'eſt perfectionné dans cet art, qui s'eſt multiplié dans preſque toutes les villes de l'Europe.

Goût de chaque Nation, en ce qui regarde les Liqueurs.

Je ne penſe pas qu'il y ait quelque ville en Europe tant ſoit peu renommée pour les Liqueurs dont je n'en aie ſouvent goûté. Ma Curioſité m'a toûjours porté à le faire pour tâcher de me perfectionner & imiter celles qui étoient aprouvées & qui me paroiſſoient dignes de l'être. Ainſi je puis facilement ſatisfaire le lecteur ſur ce point.

Les Italiens ont dans le commencement ambré, muſqué & arhomatiſé toutes les Liqueurs, ne trouvoient bonnes que celles qui avoient un parfum agreable, & n'epargnoient pas le ſucre pour les rendre douces moëlleuſes & gliſſantes. Les autres Na-

Nations ont ſuivi d'abord cette methode qu'ils ont inſenſiblement quittée, aiant reconnu que le parfum étoit nuiſible à la ſanté, & frapoit trop rudement le cerveau, ſi bien que perſonne à preſent ne peut ſouffrir d'autre odeur que des ſemences, fleurs, fruits & douces épiceries; comme Canelle, Macis, Gerofle, encore cette derniere doit à peine ſe faire ſentir.

Les Provençaux & les Artiſtes du Languedoc ont imité en ceci les Italiens, ils ont fort ſucré & arhomatiſé leurs Liqueurs, juſqu'à la production du vatté qu'un certain Gerard de Grace, inventa compoſé d'eſprit de Vin diſtillé avec des Bergamottes ambré & fort peu ſucré, ce qui le rendoit ſi fort & ſi brulant qu'on jugea à propos de le proſcrire & défendre parce qu'il bruloit l'eſtomac, le foie & autres viſceres. Cependant j'ai eu de cet Artiſte environ de 400 bouteilles l'an 1699 qui étoient fort potables & moderées; ce qui m'a fait croire que celui qui fût défendue étoit de la fabrique de quelqu'Artiſte ignorant qui avoit em-

prunté le nom de Gerard pour mieux debiter son méchant ouvrage, ce qui detruit la reputation d'un Maître.

Le Pitrepitre, Liqueur infernale, eut le même sort, elle étoit composée d'esprit du Vin rectifié avec quelques zestes de Citron, tres peu de sucre, si active, penetrante & si brulante qu'elle mettoit les entrailles en combustion.

Cette defence si juste, ouvrit les yeux du public, qui reconnut que des Liqueurs si fortes & si violentes n'étoient bonnes que pour abreger nos jours de plus de la moitié; si bien que les Artistes se modererent dans leurs compositions & ont conservé cette regle jusqu'à present.

Ceux de Dantzich ont reveillé ce goût piquant depuis quelques années, quelque pernicieux qu'il soit à la santé, ils ont aujourd'hui la vogue; le public y donne sans aucune reflection, ni menagement, ils ne font rien, que tout Artiste ne puisse aussi bien faire qu'eux, s'il ne consideroit que sa fortune; mais l'amour du prochain & la conservation duquel nous ne devons jamais perdre de vûë dans

notre travail doit nous guider en tout & nous empêcher de fabriquer des Liqueurs si fortes, si piquantes, qui alterent tellement la santé, abregent les jours en brulant & desseichant les parties du corps les plus essentielles à la vie.

Les Fabriquans qui se sont appliqués les premiers à rafiner, & faire des Liqueurs violentes, ont tout à fait manqué de prudence, ruiné leur commerce & empêché la consomption, car il est constant qu'on boira quatre verres d'une Liqueur moderée sans être incommodé, que l'on n'en boira pas deux d'une Liqueur violente sans l'être beaucoup.

La Basse Allemagne & le pais du Nord ont retranché le sucre, la plusspart des Liqueurs ne sont bonnes qu'à proportion qu'elles sont fortes, rudes & qu'elles dechirent la gorge en passant aussi les avalent-ils tout d'un trait, sans les goûter comme une Medecine; je pense qu'ils ont des estomacs à toute épreuve pour prendre ces sortes de Liqueurs à jeun comme ils font le plus souvent sans en paroître incommodez, ma surprise

fut sans égale, lors que les Alliés se rendirent maîtres de Brusselle j'étois accoutumé à voir les François goûter les Liqueurs, les boire lentement & avec delice, je presentai aux premiers Officiers des troupes Allemandes, Angloises, & Hollandoises qui vinrent chez moi, les plus fines Liqueurs que j'avois, les priant de m'en dire leur sentiment, je fus si surpris de la maniere dont ils les sablerent, que je restai sans parolle: cependant par honnêteté ou justice ils me firent la grace de les loüer.

QUALITEZ ET EFFETS.

Des Liqueurs spiritueuses & la quantité qu'on en peut prendre.

EAU DES BARBADES.

CEtte eau est de toutes les Liqueurs la plus agreable, generalement estimée & aimée; fait l'honneur des tables les plus delicates. Elle est bonne prise en petite quantité (j'entend la veritable) parce qu'étant faite d'esprit de sucre, elle est de qualité brulante & delicative

Origine de cette Liqueur.

Un François Provençal de Nation, Diſtillateur de ſon metier, aiant été pris en mer par un armateur Anglois en 1696, fut mené priſonnier à la Barbade. Pendant le ſejour qu'il y fit, il remarqua qu'on faiſoit de la piquette avec les écumes mares, & immondices des ſucres pour ſervir de boiſſon aux eſclaves ſauvages, & domeſtiques. Pour la faire, on rempliſſoit de grandes cuves ou tonneaux d'eau & de ces groſſieretez, adjoutant des fleurs & pelures d'Oranges & de Citrons, de la Canelle & Gerofle; cette compoſition venant à fermenter aidée de la chaleur du Soleil, prennoit autant de force que l'hydromelle, ou piquette de vin. Les Anglois s'en tenoient-là, & la conſommoient ainſi; ne penſant pas que cette piquette pût produire une Liqueur ſi agreable. Le François s'en étant ſervi comme les autres au lieu de vin & de biere, jugea qu'il en pouroit faire quelque choſe de bon, propoſa d'en rectifier, ce qui lui reüſſit ſi bien après un peu de travail, qu'on trouva la Liqueur qu'il

en fit tres agreable, il la perfection-na de telle ſorte par la ſuite que le Gouverneur & les Negociants reſolurent d'en envoier en Angleterre, où elle charma tout le monde, & c'eſt encore aujourd'hui ce qu'on peut goûter de plus delicieux.

J'eſtime la contrefaite beaucoup plus ſaine parce qu'étant faite des mêmes fruits & fleurs & aiant l'eſprit de Vin pour principe, elle ne deſſeiche & ne brûle pas les viſceres comme celle qui eſt veritablement fabriquée d'eſprit de ſucre, il n'y a point de Medecin qui ne ſoit là-deſſus de mon ſentiment.

Il eſt fort difficile de l'imiter, on peut lui donner le même goût, force, & odeur mais on ne peut jamais attraper la delicateſſe de l'eſprit de ſucre, d'autant que l'eſprit de Vin, conſerve toûjours une petite acreté qu'il a contractée du pepin de raiſin lors de la fermentation, qu'il eſt difficile pour ne pas dire impoſſible de lui ôter quelque habile que l'on ſoit dans ſon metier.

Cependant il s'en vend beaucoup plus de celle-ci que de la veritable,

ce dont je ne ſuis point ſurpris ; d'autant que ſelon l'art on ne peut tirer qu'un dixiéme ou douſiéme d'eſprit de ſucre rectifié propre à compoſer cette Liqueur. Outre que les Anglois ne peuvent priver leurs Colonies de ce ſecours, ſans lequel elles ſeroient ſouvent obligées de boire de l'eau pure.

Ce François qui ſe diſoit inventeur de l'eau de Barbade, m'eſt venu voir en 1702, me communiqua ceci en lui faiſant goûter de la Cordiale de Coladon dont j'avois quelques bouteilles, me donna beaucoup de lumieres ſur ce qui regarde l'art dont il n'avoit plus beſoin, aiant fait une fortune conſiderable.

LA CORDIALE.

Coladon de Genéve a donné ce nom à cette Liqueur, c'eſt la plus aprochante de la Barbade qui ne differe que dans le principe, & dans les fleurs retranchées, la Barbade étant faite d'eſprit de ſucre, & celle-ci d'eſprit de Vin. Cette Liqueur eſt beaucoup plus convenable & plus utile à la ſanté que la Barbade, conforte le cœur, rejoüit les eſprits,

eſt amie du cerveau, & aide puiſſanment à la digeſtion eſt, alexitaire & reſiſte au venin.

EAU D'OR.

La bonne doit être compoſée de ſix Cordiaux, il y doit entrer de l'or preparé par extinction, édulcoration & batu; l'eſprit de canelle doit dominer pour la rendre agreable au goût, & à l'odorat, elle a toutes les vertus des autres Liqueurs, & cela de particulier, qu'elle repare dans l'inſtant même, les forces abbatües par l'étude & l'application aux affaires; priſe à la quantité d'une once & demie. Comme cette Liqueur eſt moderée on en peut prendre le double ſans s'incommoder, quand on ne doit pas attendre un tems conſiderable pour prendre quelque nouriture.

ESÇUBAT.

L'Eſcubat eſt de deux ſortes, de verd & de jaunatre, rouge, brun foncé; ces quatre couleurs paroiſſent confonduës enſemble; c'eſt une Liqueur Angloiſe compoſée de vulneraires & arhomates dont le baulme & la mente ſont les dominents;

cette Liqueur eſt bonne pour la ſanté, elle doit être moderée. Elle chaſſe le mauvais air, reſiſte au venin, aide à la digeſtion, conforte le cœur, & facilite la tranſpiration. C'eſt la ſeule Liqueur de ce Roiaume que j'aie vûë qui ſoit convenable aux étrangers.

EAU DE GRIVE OU DE GENEVRE.

Cette Liqueur pour être parfaite, doit être diſtillée avec du Vin blanc, quand l'eſprit eſt monté & que la goutte blanche paroît, l'huile groſſiere monte, on ſubſtituë un autre recipient pour la recevoir avec le flegme; on la ſepare enſuite ſelon l'art. Cette huile eſt fort eſtimée en medecine pour reſourdre & chaſſer les obſtruſtions des reins & de la veſſie, briſe le calcul & le faire fluer. Votre Medecin preſcrira la quantité, la doze eſt delicate pouvant trop comme peu agir ſelon le temperament de la perſonne.

Cette eau eſt fort amie de l'eſtomac, reſiſte au mauvais air dont elle empêche la contraction, eſt inſinuante & penetrante, adoucit l'acreté des humeurs, chaſſe le calcul,

fait fluer les obſtructions des reins & de la veſſie plus lentement que l'huile. Ainſi elle ne demande pas une pareille precaution, la doſe eſt une once & demie dans un verre de vin blanc le matin à jeun, & le ſoir en ſe couchant ceux à qui le goût plaît, en pouront prendre la même quantité de pure après le repas comme d'une autre Liqueur, ou pendant la journée quand on craint la contruction du mauvais air.

L'eau de Meliſſe eſt une Liqueur plus medecinales, qu'elle n'eſt agreable; elle eſt digeſtive, fortifiante; amie du cœur, & du cerveau, facilite la communication des eſprits; purifie le ſang, chaſſe fortement par les urines, & excite la tranſpiration, priſe à la quantité d'une once le matin à jeun & après le repas. On lui attribue encore beaucoup d'autres belles qualitez.

LA FENOÜILLETTE.

La veritable de l'Ile de Rhé étoit autrefois ambrée de goût & de couleur; elle diſſipe les cruditez de l'eſtomac & chaſſe les flatuoſitez; les fabriquans qui l'ont imitée, ont

retranché l'ambre qui n'est plus du goût du public.

EAU DE VIE D'ANDYE.

Cette Liqueur est faite mi-partie de Fenoüil & d'Anis & par consequent chaude & carminative, quoi que stomacale ; elle dissipe les vents, cette Liqueur & celle-ci dessus sont specifiques pour les coliques venteuses, l'effet sera plus prompt si on adjoute une once d'huile d'amandes douces sur deux onces de l'une ou l'autre Liqueur.

EAUX DE CELERI, CAROÜIS, MACEDOINE, &c.

Ces eaux sont de même qualité, & produisent les mêmes effets, sont plus agreables que les precedentes, font bonne bouche, & rendent l'haleine douce & odorante.

Observation.

Celles qui viennent aujourd'hui de Dantzig, sont si violentes comme je l'ai dit, que je ne puis conseiller de s'en servir de pures que lors que l'estomac est fort chargé d'alimens & de peu de vin ; car si on les prend à jeun, quelque tems après le repas, ou après avoir bû suffisanment du

Vin, on n'eprouvera que trop qu'elles sont pernicieuses à la santé, qu'elles minent les forces de l'estomac, & brulent les visceres. Celles dont je traitte ici étant beaucoup moins fortes & spiritueuses, ne demandent point tant de precaution; principalement celles qui sortent de la main d'un bon Maître, qui les a exactement moderées, purifiées & rendues faciles à descendre dans l'estomac, sans irriter les visceres ni offencer les premieres voies, sans rien perdre de leurs vertus productives.

LE DOUBLE ANIS D'HOLLANDE.

Est ainsi nommé parce qu'il s'en fabrique quantité dans les Etats de cette Republique. Cependant ce n'est pas là que cette Liqueur a pris naissance; il est de deux sortes, aussi fait-il differents effets. Celui qui a l'eau de Vie de Vin, pour principe est fort sain, il a les mêmes qualitez que les Liqueurs precedentes, celui qui est fabriqué d'eau de Vie de grain ne merite pas que j'en parle n'étant propre que pour le vulgaire. Il n'y a pas de Liqueur plus sujette à être falsifiée que celle-ci parce qu'étant for-

cée de fruit, il faut être tres habile connoiſſeur pour en diſtinguer le principe.

L'EAU DE CITRON.

Eſt fort du goût du public, elle eſt faite de zeſt de Citron infuſez & diſtillez; fort agreable, cordiale, réjoüit les eſprits & le cerveau, reſiſte au venin, fortifie l'eſtomac, facilite la digeſtion, corrige l'haleine, à laquelle elle donne une douceur admirable. La doze eſt d'un ou deux petits verres après le repas, le Thé ou le Caffé, qu'elle fait fluer promptement.

L'eau de Portugal ou d'Oranges eſt de même qualité & fait les mêmes effets elle eſt plus amie de l'eſtomac.

LA BERGAMOTTE.

Cette Liqueur eſt fabriquée de la même maniere; c'étoit autrefois le vatté qui pour ſa violence fut défendu en France; les Artiſtes qui travaillent cette Liqueur en ont fort diminuez la force, ce qui la rend tres aimable, & tres bonne, elle ſurpaſſe les deux precedentes en toutes manieres aiant toutes leurs vertus au ſuprême degré.

L'EAU DE CANELLE.

Eſt de deux ſortes, de tres fine & ſpiritueuſe, dont on ne peut ſe ſervir qu'en petite quantité ou mêlée avec quelque Liqueur comme Vin ou Thé. De cette maniere elle fait beaucoup de bien par ſes vertus cordiales, & balzamiques. L'autre qui ſe fait pour le plaiſir, a les mêmes qualitez, elle doit être moderée, diſtillée à l'eau de fontaine, ce qui la purifie d'une certaine acreté & rudeſſe qui eſt naturelle à la Canelle. Cette Liqueur ainſi preparée eſt excellente pour la coction, digeſtion & diſtribution des alimens, fortifie puiſſanment les eſprits, le cœur & le cerveau, chaſſe les vents, facilite l'accouchement & rend le ſang balzamique.

EAU DE VANILLE.

Cette Liqueur n'eſt pas fort ancienne, elle eſt compoſée de deux vanilles par pot, demie once de canelle concaſſée; elle eſt fort chaude, arhomatique & balzamique, s'inſinue fortement dans le ſuc nerveux, augmente ſon activité, le debaraſſent des impuretez qui s'y peuvent

rencontrer, donne bonne bouche, & rend le ſang balzamique; la doze eſt une once ou un petit verre après le repas, Thé ou Caffé.

L'EAU DE CAFFE'.

Eſt une Liqueur tres difficile à preparer & demande une grande attention de l'ouvrier. Je ne lui connoît point d'autre vertu que de ſatisfaire le goût particulier de quelques perſonnes. L'Eſprit de Vin dont elle participe, eſt ce qu'elle a de meilleur, parce qu'en torrefiant le Caffé, les eſprits & ſels volatifs s'evaporent, les parties huileuſes après cette operation ne ſont pas capables de beaucoup d'effets, n'étant par elles-mêmes; que peu exaltée, & fort diminuée par la torrefaction.

VIN DE MELISSE.

On ne peut rien de plus nouveau que cette Liqueur, l'Agent d'un Souverain m'en ordonna la compoſition en 1721 je l'executai avec beaucoup de bonheur & une entiere ſatisfaction de la Cour, dont il avoit reçu les ordres, j'ai donné ce nom à cette Liqueur, parce qu'après une maceration de huit jours dans du vin

d'Espagne sec, on distile la fleur & sommité, de la melisse presque jusqu'au sec, la distillation étant clarifiée avec la seisiéme partie d'anis & de fenouil produit une Liqueur assez foible; mais tres vertueuse & de la portée de tous les ages depuis la naissance jusqu'à la fin de la vie. On le peut donner aux enfants qui tombent en convulsion; à la quantité de demie once avec autant d'huile d'Amandes douces, & une goûte d'huile de Menthe. Ses vertus sont sans nombre pour toutes sortes d'incommoditez, je le prefererai à l'esprit de Melisse parce que produisant les mêmes effets, il ne peut nuire au malade, à moins qu'on ne lui en fit prendre vingt ou 25 onces, la doze est depuis deux onces jusqu'à 16 si la necessité l'exige.

LA PERSIQUE.

Elle est ainsi nommée parce qu'elle est composée de fleurs feuilles amandes de pêcher, cette Liqueur est beaucoup moins agreable qu'elle n'est utile à la santé, elle chasse la bile, provoque l'appetit, réjoüit le cœur, fortifie l'estomac, quand l'Ar-

tiste

tiſte y adjoute un peu d'eſprit d'abſinte. La doze eſt une once & demie après le repas Thé ou Caffé, ou une heure avant le repas.

BADIANE OU ANIS DE LA CHINE,

Eſt une Liqueur qui eſt en toutes manieres preferable à l'Anis ordinaire par la delicateſſe de ſon goût, ſes vertus plus parfaites & plus penetrantes, elle doit être moderée dans ſa force, afin qu'agiſſant doucement, elle s'inſinue, ſans violence, & ſans exciter de fermentation nuiſible dans les humeurs & dans le ſuc nerveux; j'ai appris de quelques particuliers que la Badiane avoit ſes deffauts, cependant les autheurs ne lui en connoiſſent point; ſelon eux elle eſt carminative, propre pour chaſſer les vents, pour fortifier le cœur & l'eſtomac, & corriger l'haleine, j'eſtime que ces particuliers pourroient avoir raiſon ſi l'artiſte prodiguoit le fruit dont la rareté & le prix les rendront economes, parce que l'once de Badiane ſe vend plus que quatre livres d'Anis ordinaire.

EAU DE MA TANTE.

Cette eau vient de paroître au jour, celui qui m'en a donné la composition m'a assuré qui son origine est de Venise, quoique vraisenblablement, elle ait pris naissance à Brusselle. Depuis deux ans, une vieille gouvernante qu'on appelloit *Ma Tante* dans la maison, a fabriqué cette Liqueur d'amandes, d'abricots du macis, & de la canelle, & peu de safran infusez dans l'eau de vie & clarifiée. Cette Liqueur n'est pas desagreable, mais comme le noiau d'abricot est le dominant on ne sera pas long-tems à s'apercevoir qu'elle donne mauvaise bouche.

Je pourrois encore donner un envieux detail de grand nombre de Liqueurs qui ont paru & qui se debitent encore, comme l'eau à la Princesse; l'eau des quatre semences, de six graines, de mil fleurs, franchipane, oeillets, &c. qui ne sont plus du goût du public. Mais comme toutes ces Liqueurs sont composées des mêmes ingredients, que celles ci-dessus, & que pour les distinguer on adjoute quelque couleur & odeur

pour les differentier ; & donner des noms heteroclites & barbares pour primer ſur ſes confreres ; je penſe que le ſilence ſera plus agreable qu'une connoiſſance qui ne ſerviroit de rien.

LE PERSICOT.

J'oubliois cette Liqueur, auſſi n'eſt elle plus uſitée que dans les caffez, cependant elle a paru des premieres. Celui de Thurin a eu longtems la vogue ; mais on à obſervé qu'il infecte l'haleine aiant toûjours un arriere goût de punaiſe, dont les amandes d'abricots & de pêches ne ont point exemptes, principalement quand on les garde quelque tems ſeches & qu'on ne les emploie pas nouvelles.

Obſervation.

Les mêmes Liqueurs ont plus ou noins de force ſelon le goût des differens Maîtres, plus ou moins ſurées & moëlleuſes ſelon les differentes nations, celui qui s'en ſert oit uſer moderement des fortes violentes, un peu plus largeent des moderées, des unes & s autres rarement à jeun : elles

font beaucoup de bien après les Thé, le Caffé & le repas, & pour avoir le plaisir d'en boire long-tems il faut en user avec prudence. Ceux qui suivront cette regle s'en trouveront bien; les eaux de Vie sont comprises dans ce precepte, elles demendent encore plus de precaution, d'autant que n'étant pas purifiées & adoucies comme les Liqueurs, elles traittent bien plus rudement tous les visceres.

LIQUEURS

De conversation Ratafias, Hypoteque OU EAU CLAIRETTES.

CEs Liqueurs sont de la porté de tout le monde, elles ne seront point du goût de ceux qui donnent à corps perdu dans les Liqueurs spiritueuses cependant ces Liqueurs sont preferables aux precedentes comme je le ferai voir clairement.

Origine.

Procope Ancien Maître de Paris appella Ratafias les Liqueurs de Cerises, Framboises & groseilles, les eaux d'Abricots, Pesches, Mu

cats & autres fruits, on ne faisoit dans le commencement que des Cerises & autres fruits à l'eau de Vie, ce Maître commença à presser les fruits, sans infusion du fruit entier. Quelques années après Breard l'un des chefs de la fruiterie de Louis XIV Roi dé France, donna le nom d'Hypoteques, aux mêmes Liqueurs pour se distinguer. L'un & l'autre ont porté leurs Liqueurs au plus haut degré. J'ai toûjours estimé les ratafias de Procope plus fins, & plus delicats & les Hypoteques de Breard plus moëlleux & plus coulants, ce qui provient de ce que ceux-ci sont plus chargez de sucre & les jus passez sur le feu. Comme les goûts sont differents, ils ont eu tous deux leurs approbateurs & leurs critiques.

Chacun les a imité le mieux qu'il a pû; il est difficile de les égsaler dans les pais froids ou les fruit ne sont assurement point du goût, csaveur, & odeur de ceux de Franae, si ce n'est dans quelques années ch u-des & seches où les fruits d'Eté sont bons & propres à bien travailler. Ainsi avec un peu de soin & d'apli-

cation on peut aller de pair avec eux, je dis même les ſurpaſſer, en étudiant le goût de la nation que l'on doit contenter.

Ces Ratafias ou Hipoteques ſont des Liqueurs de converſation ; c'eſt-à-dire qu'en cauſant après le repas même en tout tems on peut boire le triple ou le quadruple des autres Liqueurs, ſans crainte de s'incommoder. Au contraire, elles nourriſſent & fortifient l'eſtomac, deſalterent, font bonne bouche ſont amies du foie, & autres viſceres. Pour faire ces effets, il faut que l'eſprit de vin ſoit imperceptible, qu'il n'y ait qu'un goût de fruit & un petit piquant qui rapelle ſon buveur. Car ſi ces Liqueurs abondent en force, il faut borner ſon plaiſir à deux ou trois petits verres.

Qualitez particulieres des Ratafias ou Hypoteques.

EAU CLAIRETTE DE CERISES.

Le Premier Ratafiat par ou les fabriquants ont commencé eſt l'eau de Ceriſes. Il faut pour être agreable qu'elle ſoit relevée par ſon noiau,

un peu de canelle & de macis, ce qui l'a rend bienfaiſante & nouriſſante, quand l'Artiſte y adjoute des ceriſes noires ſauvages. Cette Liqueur eſt amie du cerveau & abbat les vapeurs. Cette addition lui donne un œil foncé & velouté. L'eſprit de vin & les autres ingrediens cuiſent & diſſipent les cruditez qui ſont naturelles aux fruits d'Eté.

EAU CLAIRETTE DE FRAMBOISES.

Cette Liqueur devroit être plûtôt appellée framboiſée parce qu'étant compoſée de jus de Ceriſes, l'on y met ſeulement une quantité ſuffiſante de Framboiſes pour lui en donner le goût dominant, elle doit auſſi être relevée de canelle, de macis & d'un peu de coriandre, elle eſt amie du foie & du poulmon, conforte le cœur & le cerveau par ſon odeur agreable.

L'EAU CLAIRETTE DE GROSEILLES.

Eſt une Liqueur qui devroit être plus recherchée, parce quelle a une vertu ſpecifique pour diſſoudre & chaſſer la bile, provoquer l'appetit,

appaiſe le vomiſſement en nettoiant les premieres voies, les Artiſtes, qui ſe donnent la peine d'étudier & d'emploier ce qui eſt utile à la ſanté, en mettent une certaine quantité dans les compoſitions ci-deſſus, dont elles ne gâtent point le montant; leur acide moderé par les autres fruits ne laiſſe pas de ſe faire ſentir, de faire plaiſir & beaucoup de bien.

L'Eau Clairette de Grenade

Peut paſſer pour la plus agreable des Liqueurs rouges, en a toutes les qualitez quand on y reuſſit bien, ce qui depend plus de la maturité & quantité du fruit que de l'Artiſte, on n'en peut faire un aſſez grand eloge, quand elle eſt moderée & bien purifiée, elle ſera aſtringente, propre pour les eſtomacs relachez, en y adjoutant partie de l'ecorce, mais beaucoup moins agreable.

Eau Clairette de Coings.

Cette Liqueur eſt encore plus eſtimable, que les precedentes y adjoutant un peu de cochenille pour la colorer, on lui adjoute un nou-

veau cordial, elle a la vertu de fortifier puiſſanment l'eſtomac, reſſerrant & affermiſſant ſes membranes relachées, leur donne une nouvelle activité pour faire leurs fonctions, & reſſerre doucement le ventre.

EAU CLAIRETTE DE CHAMBERRI.

La meilleure doit être faite de raiſin noir fort mur, peu d'eſprit de vin, peu de ſucre, & les ingrediens propres à en relever le goût. C'eſt une bonne Liqueur moderée, moëlleuſe, cordiale, elle a les qualitez du vin qui en eſt le principe, & celles des cordiaux que l'Artiſte y adjoute, l'uſage n'en peut être mauvais quand elle n'excede pas de beaucoup la force du vin en du Tinto elle eſt même plus ſtomachale, & plus Conſeillable que ce vin. Sa petite pointe donne de l'appetit, rejouiſſant le cœur, au lieu que le Tinto rend la bouche pateuſe & à de plus un goût de goudron qui ôte l'appetit. La plus vieille eſt la meilleure auſſi bien que toutes les autres Liqueurs, parce qu'en vieilliſſant elles deviennent moëlleuſes & balzamiques.

RATAFIAS OU HYPOTEQUES BLANCS.

Ces Liqueurs doivent être moderées & moëlleuses, sans cependant tomber dans le deffaut du pateux ; les meilleures sont celles qui ont servi d'infusion au fruit parce que pendant l'infusion il se fait un doux melange, du fruit & de l'eau de vie ; le fruit prennant la force de celle-ci pendant que l'eau de Vie tire une bonne partie de la substance du fruit. J'estime plus ceux-ci que les Ratafias ou Hypoteques qui sont fabriquées de jus de fruit par expression. Aussi ces derniers n'ont jamais la finesse & un certain montant des premiers. Ces Liqueurs sont fort sociables & fort saines, quand elles sont telles que je marque, on peut se familiariser avec elles : sans cependant en user outre mesure.

Observation.

Quelques froids que soient les fruits ils ne gardent rien de leur crudité & leur froîdeur qui sont entierement absorbées par la chaleur de l'eau de vie, celle-ci se trouve de l' part si temperée qu'elle est hors d'é

at de nuire à la ſanté ; ſi bien que
es fruits qui avant cette prepara-
ion étoient mal ſains de leur nature
leviennent excellents, convenables à
outes ſortes de temperamens & uti-
es à la ſanté ; les Liqueurs nouriſ-
ntes échauffent doucement l'eſto-
nac, le fortifient & rendent le ſang
alzamique, quand elles ſont aſſaiſon-
ées de canelle, macis, peu de gerofle
z de quelques grains de coriandre.

Les fruits ne ſont pas d'une moin-
re utilité, outre qu'en les mangeant
s ſont plus ſavoureux que les Li-
ueurs même, & par conſequent
ugmentent le plaiſir de la bouche;
s ont cela de particulier, que pen-
ant la digeſtion ils ne perdent leur
orce que petit à petit & fourniſſent
es briſans ou ſucs digeſtifs juſqu'à
fin de la digeſtion.

Ceux que l'on met ainſi preparez
a caramel perdent beaucoup de
ur force tant dans l'étuve où il faut
s eſſorer qu'en les tournant dans le
aramel, mais ils aquierent une ſi
rande beauté par ce travail, qu'el-
indemniſe bien de la perte qu'ils
nt. Ils rejouiſſent egalement l'œil

& le goût, font l'honneur & le plaisir des tables les plus somptueuses, & ont toûjours la preference sur les autres fruits & confitures, outre qu'étant ainsi moderez par le feu, ils laissent la liberté d'en manger davantage sans s'incommoder.

Entre ces sortes de fruits & Liqueurs celle de muscat est la meilleure & la plus saine, parce qu'aiant le raisin pour principe, elle est toûjours plus cordiale & plus Balzamique.

Les fruits & Liqueurs qu'on prepare, ou qu'on peut preparer dans ce genre hors celles d'abricots, de peches, d'oranges & de muscat, ne meritent pas que j'en parle d'autant qu'elles ne sont point usitées, & que leur bonté ou agrément depend plus de la fantaisie de quelque particulier que de leur nature, & du travail qu'on y peut faire pour les perfectionner. Après avoir exposé mes sentimens sur les Liqueurs le plus brievement & le plus nettement qu'il m'a été possible, je continuerai à parler du Caffé, Thé & Chocolat avec la même franchise

CHAPITRE III.

Eaux ou Liqueurs chaudes Caffé, Thé & Chocolat.

JE mets ces trois Liqueurs ſous le nom d'eaux chaudes, quoi qu'elles le ſoient tres peu naturellement, excepté le Chocolat qui l'eſt plus ou moins ſelon la quantité des drogues chaudes qu'on emploie dans ſa compoſition, il ſemble que je les doive appeller eaux chaudes, parce que c'eſt l'uſage de les prendre le plus chaudement qu'on les peut ſouffrir, & qu'elles ſont inſipides & deſagreables dès qu'on les laiſſe refroidir.

Comme le Caffé a été le plus en vogue le ſiecle paſſé, je commencerai par cette Liqueur, je ne m'attacherai à mon ordinaire qu'à l'experience quoique je reſpecte infiniment tous les écrits qui ont paru & tous les éloges qu'on en a fait.

Il faut avoir une hardieſſe bien aveugle pour me riſquer à dire mes ſentimens ſur le Caffé, aprés ce

que l'on a pû apprendre de sa nature & de sa qualité par le sçavant traité de Mr. Silvestre Du Four, dans lequel il joint à l'éloquence une infinité de lettres & de temoignages, tant de celebres voiageurs que de Medecins experimentez, pour appuier & prouver ce qu'il en avance, lesquels sont conformes aux sentimens de presque tous ceux qui ont parlez ou écrit du Caffé.

Tant de bonnes raisons si bien placées & si bien deduites paroissent capables d'enlever le suffrage universel sans balancer un moment. Cependant l'experience m'a appris que le Caffé n'est pas propre à guerir toutes sortes de maladies encore moins à toute sorte de temperament, & que cette Liqueur, toute innocente qu'elle paroît, ne demande pas moins de precaution & de prudence qu'une autre.

Qualitez du Caffé.

Monsieur Silvestre Du Four a parfaitement fait, & selon les regles de l'art, l'analise du Caffé. Son sentiment se raporte dans toutes les circonstances à celui de tous ceux qui

en ont écrit, ce fruit eſt de ſa nature ni chaud ni froid participant preſque également de ces deux qualitez, eſt actif, penetrant, deſopilatif par ſes parties huileuſes, par ſes ſels fixes & volatils qui ſont ſi ſubtils que je ne connois ni plantes, ni fruits dont ils ſe detachent avec plus de promptitude.

Je conviendrai de preſque toutes les vertus que Mr. Silveſtre Du Four, attribue au Caffé ; d'abbattre les fumées, d'abſorber & diſſiper les humeurs, de faciliter la tranſpiration, de donner une nouvelle activité aux eſprits & même de nourir, le Caffé à toutes ces facultez ; Mais j'ai remarqué qu'il eſt deſiccatif ; qu'il inſinue dans le ſang & dans le ſuc nerveux un acreté rude & fort nuiſible à la ſanté comme je le ferai voir ci-après. J'admettrai, ſi l'on veut, comme certain que le Caffé opere toutes les merveilles qu'on lui attribue dans l'Aſie & dans l'Amerique, cela ſe peut fort bien. Mais qu'il produiſe les mêmes effets en Europe, je ne puis en convenir, à moins que l'on ne convienne que

nos temperamens, nos alimens, & nos breuvages soient semblables à ceux de ces deux parties du monde; mais comme nous sçavons que nos temparemens, alimens & breuvages sont tres differens, il ne nous paroîtra pas extraordinaire que cette boisson n'agisse pas dans nos corps, comme elle fait dans ceux de ces peuples qui vivent fort simplement, se servent d'alimens beaucoup moins forts que les nôtres; ne boivent la plus part aucune liqueur fermentée ni à leur repas ni pendant la journée.

Il n'est pas surprennant que des gens qui sont privés de la chaleur & du suc digestif de nos vins, bieres, Liqueurs, eaux de Vie, ne reçoivent beaucoup de soulagement du Caffé dont la chaleur aquise par la torrefaction & coction met le peu qu'il en a naturellement en état de se faire sentir & agir. Leurs visceeres ne sont jamais échauffez par aucune Liqueur fermentée ou distillée, n'aiant autre breuvage que de l'eau dans laquelle ils mêlent quelques jus de fruits comme de Limons, Oranges, Citrons, &c. quelques infusions de plantes ou

boi-

bois arhomatiques; afin d'en corriger la crudité & le goût, à quelques decoctions ou ptisannes de millet, d'orge, de ris ou autres grains, il n'eſt pas ſurprennant dis-je que le Caffé aidé de la chaleur du feu, imprime à l'eau par ſes ſels fixes & volatils un ferment ſuffiſant pour echauffer l'eſtomac, pour reveiller les eſprits, leur donner toute l'activité neceſſaire, pour fournir des fondants, pour deterger & purger les viſceres de toutes les obſtructions que la pituite, la bile & la melancolie pouroient y avoir épaiſſi.

D'ailleurs avec les alimens & boiſſons dont ils ſe ſervent, il ne ſe peut faire aucune fermentation d'humeurs, capables d'epaiſſir & attacher fortement les obſtructions.

Si les Levantins ſont exempts du calcul de la gravelle & de la goutte, ce n'eſt point par la vertu du Caffé. Cela vient de leur maniere de vivre qui eſt toute ſimple, de la qualité des eaux, des fruits & de la privation des Liqueurs fermentées; preſque tous les païſans de France, d'Allemagne, & du reſte de l'Europe

connoissent peu ces maladies ; il n'y a que ceux qui sont aisez qui en sont attaquez, le travail perpetuel & la nourriture simple, dont ils se servent, les garantit de ces accidents.

Ces pauvres gens trouveroient la guerison de beaucoup de maladies dans l'usage du Caffé, ce fruit feroit sans doute des effets merveilleux & pareils à ceux qu'il produit en Asie & dans l'Amerique, il leur rechaufferoit l'estomac, leur purifieroit le sang & leveroit les obstructions en quelque partie du corps qu'elles fussent & quelqu'attachées qu'elles pourroient être & les feroit fluer avec une benignité & une douceur admirable ; mais je ne peux croire que le Caffé puisse faire tant de miracles dans les corps de ceux qui ont les douceurs de la vie comme nous les avons, le vin, le cidre, la bierre, les Liqueurs & les eaux de Vie, qui nous fournissent abondanment de la chaleur & des sucs digestifs pour la coction & distribution des alimens, qui fortifient puissanment l'estomac & autres visceres & leur donnent toute l'activité qu'on

peut desirer. Il sera encore moins d'effets dans les corps de ceux qui ont coutume de s'en servir, d'autant que l'estomac accoutumé à cette Liqueur la laissera passer pour ainsi dire sans s'en apperçevoir.

Il est constant qu'une forte nourriture telle qu'est celle dont nous nous servons en Europe, cause dans nos corps des obstructions plus fortes, plus épaisses par un ferment beaucoup plus fort, plus chaud & plus acre, & que pour cette raison il faut des remedes plus vigoureux & plus efficaces que le Caffé, pour les dissoudre, detacher & faire fluer; je ne dis pas qu'on ne s'en serve utilement pour hâter les operations des remedes, comme on se sert du boüillon & du petit lait, cependant je prefererai toûjours les deux derniers, parce que le Caffé laisse toûjours une acreté & secheresse dans l'estomac & les intestins, au lieu que le boüillon & le petit lait les tiennent humectez, & facilitent par là l'écoulement des humeurs. Ce sont des veritez reconnues par une experience continuelle,

Que le Caffé guerisse les Asiati-

ques & les Ameriquains. Que nous importe ! paſſons cela. Il eſt de notorieté publique qu'il ne fait deça les mers qu'adoucir le ferment de l'eſtomac, ce que l'eau pure ou mêlée avec quelque ſirop ne manque jamais de faire, abbatre les vapeurs & fumées, diſſiper & deſſecher les humeurs ſuperflues encore faut-il uſer d'une grande precaution ; car quand le Caffé n'en trouvera plus de ſuperflues, il diſſipera les humiditez neceſſaires à la vie ce qui me fait regarder le Caffé, comme une honnête amuſette dont une quantité raiſonnable fait du bien, le frequent uſage peu conſeillable ; & l'exez tres nuiſible à la ſanté par des ſechereſſes de poitrine & des tremblemens qui ne manque jamais d'être la ſuite des excez du Caffé.

Pour preuve de ce que j'avance, c'eſt que j'ai tout le public de mon parti. Le Caffé eſt la Liqueur qui fait aujourd'hui l'amuſement de toutes les nations & qui a ſervi de baſe à l'etabliſſement des marchands de Liqueurs.

A l'occaſion du Caffé, je me ſuis

insensiblement engagé dans une dispute. Je n'ai pretendu que dire mes sentimens quelques bien fondez que je les croie, je les expose & ne pretend pas decider. On pourra s'en servir selon ses lumieres & defferer au sentiment qui paroîtra le meilleur.

Comment & par qui le Caffé a été introduit en France.

Je ne m'amuserai point à vous donner la description de l'arbrisseau qui porte le Caffé, du païs ou il croît, de quelle maniere il a été trouvé, toutes ces choses sont parfaitement bien marquées en plusieurs écrits qui ont paru, je vous dirai seulement la maniere dont il nous a été transmis & est venu si fort à la mode.

Vers les années 1674 ou 75 il prit envie aux nommez Principe, Gregoire, Zacharie, Joseph & Etienne, Armeniens de Nation de passer en France pour y établir des Cahuas ou boutiques à Caffé, comme cela se pratiquoit à Smirne & autres villes de l'Orient. Etant arrivez à Paris ils commencerent d'a-

bord à debiter leur Caffé, aux portes des Eglises, aux places publiques, aux paſſages des ponts ſe ſervant de petites huttes faites de quatre bâtons couverts d'un morceau de toile pour ſe mettre à couvert.

La curioſité naturelle des François & leur avidité pour la nouveauté porta quantité de féneants & bateurs de pavé à goûter cette Liqueur Turque, le jargon & l'habillement de ces étrangers ramaſſoit beaucoup de monde autour d'eux, chacun curieux de voir ce que c'étoit, conſideroit en paſſant ces hommes grotesquement habillés, & entendoit avec plaiſir leur jargon moitié François, moitie Arabe ou Caldeen, goûtoit leur Liqueur qu'ils loüoient le mieux qu'ils pouvoient, inſenſiblement le public y prit goût & s'y accoutuma, voiant qu'ils commençoient à avoir du debit ils chercherent des amis & des patrons. Les François ont une inclination naturelle d'obliger les étrangers & de leur rendre ſervice preferablement à leurs compatriottes, ces Armeniens trouverent bientôt des partiſans &

patrons qui les établirent dans de belles maiſons, dont ils ornerent les boutiques de boiſeries dorées, de luſtres, & de miroirs. Les illuminations ne manquoient pas pour attirer les curieux & les paſſans, ce qui reuſſit ſi bien & en ſi peu de tems que quantité de François leverent boutique à leur exemple formerent un corps de maîtres diſtillateurs en art de Chimie marchands de Liqueurs ſe mirent à vendre du Caffé. Ce negoce s'eſt étendu à l'infini tant en France, que dans les Etats voiſins, ces maiſons ſont aujourd'hui les rendevous des Negotians & gens d'affaires, des beaux eſprits, des curieux & des nouvelliſtes. Si bien qu'on trouve à y paſſer agreablement quelques heures de loiſir ſoit à negotier, ſoit en converſation.

Après avoir parlé ſuccintement de la maniere dont le Caffé eſt venu en vogue on s'attend ſans doute que je diſe quelque choſe de poſitif de ſa qualité & de ſes vertus, comment & en quel tems l'on doit s'en ſervir pour en tirer tout l'avantage qu'il

eſt capable de produire. C'eſt ce que je vais faire. Sous les yeux de l'experience ma fidelle maîtreſſe.

Le Caffé contient peu de ſouffre, eſt oleagineux, abonde en ſels fixes & volatils qui le rendent actif penetrant deſſicatif & rarefiant les ſels ou eſprits volatils du Caffé, torrefié & pulveriſé ſont ſi ſubtils que quand l'infuſion eſt vieille de trois heures, il n'y en a preſque plus & il devient ſi incipide & deſagreable que les connoiſſeurs & ceux qui en font leurs delices en ſont rebutez dès la premiere taſſe.

Pour ſe ſervir de cette Liqueur avec plaiſir & contentement il faut que le Caffé, ſoit torrefié groſſierement pulveriſé, infuſé & pris dans l'eſpace de deux heures. Si toutes ces operations ſont plus lentes, & qu'il ſe trouve quelqu'intervale de tems conſiderable entre les dernieres, il perd beaucoup de ſes eſprits volatils qui en font tout l'agrement.

La doze la plus uſitée eſt une once dans cinq taſſes d'eau de fontaine, ou d'un bon puit, pour en avoir quatre de Caffé net & clair, l'eau de ri-

viere & de pluie n'eſt pas bonne pour faire l'infuſion du Caffé, parce que les parties huileuſes s'étendent dans cette eau, & ne deſcendent qu'avec peine la Liqueur n'eſt jamais épurée, au lieu que ſe ſervant d'eau de fontaine ou de puits les mêmes parties ſe reſſerrent ſe conglutinent precipitent promptement le Caffé & portent à la ſurface de la taſſe une huile legere, qui eſt fort aiſêe à remarquer.

Menage du Caffé.

Les Marchands de Caffé François, & tous ceux qui veulent debiter d'excellent Caffé ne doivent en torrefier que ce qu'ils peuvent emploier chaque jour, & obſerver la doze cy-deſſus. Cependant ils font un menage que je ne deſaprouve pas, ils jettent leurs marcs de Caffé dans un vaiſſeau, le font boüillir demie heure & le laiſſent raſſeoir. Cette infuſion qu'ils appellent Tenevé en Jargon de Caffé, tient lieu d'un tiers de Caffé en poudre ſi bien que ſur une Caftiere de quinze taſſes d'eau pure, ou il faut trois onces de Caffé, pour le faire bon, ils le font de

pareille force & qualité ; avec deux onces en se servant de cette infusion ; ils resserrent les marcs de l'après-diné, le preparent le soir & le laissent rasseoir pour le lendemain ; dans les maisons où il y a grand debit, ils font cette operation cinq ou six fois par jour.

Cette infusion ou Tenevé, n'est pas si mauvaise qu'on le pourroit croire, elle est plus forte & de meilleure qualité, que les Caffés que l'on debite en Hollande & aux Pais-bas. Ce n'est pas que leur Caffé en feves ne soit parfaitement bon, mais ils le torrefient dans des vaisseaux de cuivre le remuant avec une spatule, au lieu qu'en France on se sert d'un tambour de fer au travers duquel passe une broche qui fait tourner incessanment ce tambour sur un feu de charbon. Par une telle machine le Caffé se trouve egalement torrefié, & les esprits ne trouvant point de sortie libre se concentrent & s'attachent à la feve du Caffé ne pouvant s'exaler comme dans un vaisseau ouvert.

La principale raison, pourquoi les

Caffé de ces pais eſt ſi peu agreable & inſipide, eſt que la doze de Caffé eſt ſi petite pour la quantité d'eau qui lui ſert d'infuſion qu'il eſt impoſſible à un étranger qui eſt accoutumé à prendre du Caffé un peu fort d'en paſſer une taſſe; c'eſt une commodité, pour ceux qui veulent ſe laver l'eſtomac: ils ne vendent qu'un ſol la taſſe; ainſi on peut s'en raſſaſier pour peu d'argent. Cependant ils gagnent plus ſur cette boiſſon que les François, qui le vendent quatre ou cinq ſols la taſſe, parce qu'ils font 12 à 15 taſſes de Caffé par once & les François n'en font que quatre ou cinq au plus.

J'adjouterai que ces peuples étant fort menagers torrefient & pulveriſent le Caffé pour pluſieurs jours, ce qui lui fait perdre ſes meilleurs qualitez, quelque ſoin que l'on ait de le tenir bien fermé, il s'evapore & contracte en peu de tems un goût de rance qui a été impregné au vaiſſeau ou ſac de cuir par le precedent Caffé qu'on y a reſſerré.

Preparation du Caffé au l'aict & ses effets.

On prepare le Caffé au laict de deux manieres, dont la meilleure est celle-ci: prenez huit à dix tasses de laict nouvellement trait, faites le boüillir, après le premier boüillon jettez dedans une once de Caffé, faites le monter trois fois sans repandre, retirez du feu le vaisseau & y jettez demie tasse d'eau froide laissez le reposer demi quart d'heure & le prenez.

De l'autre maniere, on fait le Caffé à l'ordinaire, c'est-à-dire une once de Caffé sur quatre ou cinq tasses d'eau, pendant que le Caffé repose, vous faites boüiller la quantité de laict qu'il vous plaît, vous versez ensuite la quantité que vous voulez de l'un & de l'autre, dans votre tasse. De cette maniere chacun peut s'accommoder selon son goût diminuant ou augmentant la doze du caffé ou du laict, quoique cette methode soit la plus commode, cependant la premiere est meilleure, le Caffé est plus nourissant mieux lié, plus balzamique & de meilleur goût.

Le Caffé au laict convient parfai-
ement aux temperamens secs &
hauds & aux personnes maigres, il
es humecte au lieu de dessaicher,
arce que les sels acres du Caffé
tant adoucis, leurs pointes emous-
ées par les parties butireuses, con-
enues dans le laict, glissent avec ce
ehicule, sans faire aucun mal, for-
ifient & donnent de l'embonpoint.

Le contraire de ceci arrive lors
u'on est d'un temperament humi-
e & bilieux. Ces corps étant rem-
lis d'humeurs, cette Liqueur qui
st incrassante, les empeche de fluer
n les epaississant & cause beaucoup
le repletion; le Caffé au laict ne con-
ient point pour cette raison à ces
emperamens qui reçoivent beaucoup
le bien, du Caffé simple qui par sa
ualité naturelle dissipe les humeurs
lont ces temperamens abondent.
Ainsi chacun doit étudier son tempe-
ament; ce Maître doit nous prescri-
e la maniere, la quantité & le tems
le nous servir du Caffé; je ne lais-
erai pas cependant de l'indiquer.

En suivant la prescription que j'ai
marquée on ne peut prendre que du

Caffé excellent ; Si l'on veut s'en servir avec utilité, on ne pourra exceder deux ou trois tasses le matin & le prendre à la turque, soit que le Caffé soit fait à l'eau pure, soit au l'aict, de l'une des deux manieres ci-dessus, on mangera une ou deux onces de pain ou bisquit en prennant la premiere tasse ; la deuxiéme & la troisiéme doivent être prises fort chaudes & lentement. Le Caffé ainsi mêlé avec quelques alimens s'incorpore, se digere, se distribue & penetre doucement par tout sans insinuer beaucoup d'acreté laquelle est emportée & confonduë avec les alimens. Demie heure après le dîner on en peut prendre deux tasses, il precipite la digestion & abbat les fumées du vin & des liqueurs dont on auroit pris au delà de la necessité.

Hors ces deux tems on ne doit jamais prendre de Caffé, à moins que quelque mal de tête, quelque étude, ou application d'esprit ne nous oblige d'en prendre ; ou que nos affaires ne demandent que nous tenions nos esprits alertes & en mouvement ; à quoi le Caffé est fort pro-

ore parce que mettant le ſang en mouvement, il diſſipe l'aſſoupiſſement, & reſiſte fortement au sommeil quand on n'en fait pas un frequent uſage.

Les Sieurs d'Aquin & Fagon premiers Medecins de Louis XIV perſuaderent Sa Majeſté de s'abſtenir du Caffé, le decrierent fort, & en condamnerent le frequent uſage, eſtimans que le Caffé agite trop le ſang, cauſe de fatigantes inſomnies & ſechereſſes de poitrine, ce qui provient des acretez, qu'il communique au ſang, & en diſſipant l'humide neceſſaire à la vie, quand il ne trouve plus d'humeurs ſuperflues ſur quoi agir.

Ancienne maniere de ſe ſervir du Caffé.

Il ne nous importe pas beaucoup de ſçavoir le tems auquel on a fait la decouverte du Caffé, ni comment elle s'eſt faite. Tant d'écrivains en ont dit ce que j'en pourrois dire que je le paſſe ſous ſilence. Je dirai ſeulement que lors que l'on commença de s'en ſervir, on l'emploia naturellement en infuſion comme il ve-

noit de l'arbre qui le produit. De cette sorte il produisoit sans doute beaucoup de bien mais peu d'agrement à la bouche ; insensiblement l'agreable l'a emporté sur l'utile, on a rafiné sur la preparation, on l'a d'abord un peu fait griller & ensuite poussé la torrefaction au point dont nous nous servons encore aujourd'hui ; si bien qu'on a presque perdu la memoire de la maniere dont le prennoient les premiers inventeurs.

Bon nombre de Medecins n'hesiteroient pas à conseiller de s'en servir sans le torrefier, pretendant que si le Caffé est capable de produire les effets qu'on lui attribue, que cette vertu productive reside particulierement dans les parties spiritueuses & sels volatils du Caffé. Il est sûr & certain que presque toutes ces parties, s'exalent, s'evaporent & sont absorbées par la torrefaction, d'où ils tirent cette consequence qui me paroît assez juste ; que le Caffé par cette operation est privé de la principale partie de sa vertu productive.

Cepen-

Cependant d'autres ſoûtiennent, que les ſels & parties ſpiritueuſes & oleagineuſes ſont ſeulement developées & degagées par la chaleur de la torrefaction & rendues habiles à produire leurs effets.

L'un & l'autre ſentiment a ſes partiſans; ceux qui regardent le Caffé comme une honnête amuſette, & qui le veulent prendre agreablement, ſeront du dernier ſentiment. Ceux au contraire qui auroient quelque foi aux vertus qu'on attribue au Caffé, & qui voudront s'en ſervir comme remede à quelque incommodité, ne manqueront pas de ſuivre le premier ſentiment.

Preparation du Caffé naturel.

Si l'envie vous prend d'éprouver cette ſorte de Liqueur, prenez demie once de Caffé bien net, ſans défaut, & de bonne odeur, jettez-le dans huit ou dix taſſes d'eau, aprochez-le vaiſſeau du feu ſur la cendre chaude, tenez-le chaudement ſans bouillir pendant une heure & ſera fait. Cette doze quoique petite, eſt ſuffiſante pour produire tous les effets dont le

Caffé eſt capable; parce que de cette maniere il ne ſe fera aucune diſſipation des eſprits, l'infuſion tirera doucement les ſels fixes & volatils, qui joints aux parties oleagineuſes paſſeront avec benignité dans l'eſtomac, ne communiqueront au ſang ni acreté, ni rudeſſe, ne l'aiant point encore acquiſe par la torrefaction.

Cette preparation ne ſera aſſurement pas fort goûtée, quoi que plus profitable à la ſanté & de moindre depenſe, parce que l'on peut ſe ſervir deux ou trois fois du même Caffé, en y adjoutant un peu de nouveau & les menagers pourront encore le torrefier pour s'en ſervir comme du precedent.

Il ſemble que je devrois finir ici le Chapitre du Caffé; mais le lecteur ne trouvera pas inutile de lui faire part d'une decouverte que j'ai faite en torrefiant diverſes choſes pour en tirer les eſprits & teintures dont je me ſers dans mes compoſitions d'eſſences & Liqueurs, quand on l'aura éprouvé, j'eſpere que l'on en ſera ſatisfait.

CAFFE' DE L'EUROPE.

Je ne doute point qu'on ne ſoit ſurpris d'apprendre qu'il y a du Caffé dans ce pais infiniment meilleur, plus cordial, renfermant en ſoi pluſieurs qualitez excellentes, qui produiſent des effets merveilleux en Medecine comme dans l'Hydropiſie, le calcul des reins & de la veſſie, levant les obſtructions du foie & autres viſceres, diſſipant par tranſpiration les humeurs, chaſſant fortement par les urines, adouciſſant le ferment de l'eſtomac, diſſipant, & abbatant les vapeurs & fumées, & facilitant la communication des eſprits.

Cet arbriſſeau tout ſalutaire qu'il eſt, ſe trouve en ſi grande abondance que les plus pauvres s'en pourront ſervir comme les riches, parce qu'il ne coutera que la peine de le ramaſſer. Il croît dans les terres incultes & arides, dans les lieux ſablonneux remplis de pierres & de rochers. Il y a même certaines contrées où l'on emploie cet arbriſſeau à faire le plus vil inſtrument de la maiſon, qui eſt le balay.

J'impatiente ſans doute de differer ſi long-tems de dire le nom de cet arbraſſeau, c'eſt *le Genet ſauvage*, connu dans la Medicine, ſous le nom de *Ceytiſus ſcoparius vulgaris, vel geniſta vulgaris trifolia* & dans la Botanie Françoiſe ſous celui de *Cytiſe*, dont la ſemence recuillie & ſerrée en lieu ſec, produit de ſi grands effets, outre que les boutons de ſes fleurs ſe confiſent au vinaigre dont on fait les Capres Capucines, qui ſont d'un bon & ſalutaire uſage.

Cette ſemence bien conditionée, ſe torrefie, ſe reduit en poudre & s'infuſe comme le Caffé. J'ai ſouvent regalé de fort bons connoiſſeurs & gourmets en Caffé avec le fruit ou ſemence de cet arbriſſeau preparé comme le Caffé de Levant, ſoit à l'eau, ſoit au laict, qui l'ont trouvé parfaitement bon, & ne ſe ſont nullement apperçus de ma fraude; il eſt en effet ſi ſemblable au caffé de Levant, en odeur & en goût qu'à moins d'être prevenu, on ne peut le diſcerner. Cependant quand on le ſçait & que l'on s'attache à l'exa-

miner, on y trouve une amertume beaucoup plus ſenſible & un montant moins fort & moins fin que celui du Caffé de Levant.

Ceux qui ſont d'un temperament chaud & ſec, doivent s'en ſervir plus ſouvent avec du laict, qu'avec de l'eau pure ; cette ſemence étant fort diurétique, convient mieux avec ce lenitif.

La maniere & le tems de s'en ſervir doivent être les mêmes, qui ſont preſcrits pour le Caffé, & on fera fort bien de manger un morceau de pain ou de biſquit, avant ou immediatement après la premiere taſſe, quand on le prend à jeun : pour les raiſons que j'ai alleguées en parlant du Caffé du Levant, cependant je ne penſe pas, qu'on doive craindre aucune mauvaiſe ſuite de cette Liqueur comme du Caffé, dont elle ſurpaſſe toutes les bonnes qualitez ſans en avoir les deffauts.

Cette ſemence a été de tout tems fort eſtimée en medecine, tant pour guerir les maladies déja énoncées que pour d'autres infirmités, principalement les fievres intermittantes,

ainſi la providence n'a pas été moins liberale envers nous, qu'envers les Orientaux & les Ameriquains. Si nous nous appliquions ſerieuſement à connoître les vertus des plantes de notre continant, & cultiver celles qui ſont rares & en petite quantité pour les rendre plus abondantes, nous pourions nous paſſer d'une infinité de plantes & drogues qui nous viennent des autres parties du monde, qui perdent beaucoup de leurs qualitez par le trajet des mers & la longueur du tems qu'elles croupiſſent dans les magaſins tant avant qu'après le tranſport, ou ſouvent elles chanciſſent, pourriſſent & tombent en pouſſiere.

De tout tems on a eſtimé ce qui eſt rare & ce qui vient de loin. C'eſt une maladie qui ne quittera jamais la terre, quand on auroit tous les treſors du monde, l'homme n'eſt jamais content de ce qu'il a, d'abord qu'il eſt commun, ce n'eſt plus rien on ne l'eſtime plus. Cependant ſans ſe donner la peine d'aller chercher du Caffé en Aſie, même dans une de ſes Provinces la plus reculée, qui

eſt l'Arabie heureuſe; nous en avons de beaucoup plus convenable à notre ſanté & à notre temperament que nous foulons aux pieds, quoi qu'il ne ſoit preſque different en goût & odeur, qu'il produiſe des effets merveilleux & ſoit exempt des vices du Caffé de Levant.

J'eſpere qu'on profitera de ma petite decouverte. Heureux ſi j'ai le bonheur qu'elle ſoit utile, en quelque choſe à la ſocieté. Ce que je puis aſſurer eſt, qu'en cecy, je n'ai rien avancé dont je n'aie une experience parfaite.

Obſervation.

La ſemence du genet d'Eſpagne cultivé dans les jardins & qui vient abondanment dans les Provinces meridionales de France, eſt ſelon les Autheurs ſemblable en qualité, je la trouve moins amere, ainſi elle doit être plus agreable en Caffé; ſi l'on lui trouve les mêmes qualitez, on ne manquera pas de lui donner la preference.

LE THE'.

APrès avoir declaré mes sentimens sur le Caffé, je continuerai à les dire avec la même franchise sur le Thé ; je ne m'amuserai point à faire l'eloge de cette feuille, j'aurois mauvaise grace ; je n'en peu rien dire de plus, que les sçavantes plumes qui en ont traitté : je m'en tiendrai à mes petites experiences, mais comme il se pourroit faire qu'on n'auroit point lû cet écrits, j'en donnerai la notion en peu de mots.

Le Thé est la feuille d'un petit arbrisseau ou arbusse des Indes, le premier nous a été apporté de la Chine, c'est dans cet Empire que nos voiageurs & Negocians en ont fait les premieres épreuves.

Pendant vingt, ou vingt cinq ans, nous n'en avons connu que de deux sortes de l'Empereur ou Imperial, pour en designer l'excellence, & le Thé Fleur ou petit Thé. L'un & l'autre n'est qu'une méme chose, la difference ne consiste que dans le choix des feuilles, le Thé Imperial,

étant composé de feuilles tendres, & nouvelles du Printemps, & par ainsi plus delicat & plus savoureux; le second, des feuilles dures, & de celles qui naissent après sa premiere recolte, ce dernier est plus fort, plus acre & moins agreable.

L'infusion de cette feuille est devenue si à la mode, qu'on ne reçoit presque point de visite, qu'on ne presente du Thé; c'est veritablement une amusette qui n'est point inutile à la conversation, on est ainsi des heures entieres à gobloter (s'il m'est permis de me servir de ce terme,) & le tems se passe insensiblement. Le matin on ne peut s'en passer, quand une fois on y est accoutumé, & il semble toute la journée, qu'il nous manque quelque chose, lors qu'on l'a oublié, ou que quelque affaire qu'on a eue, nous a empêché d'en prendre.

Qualitez du Thé.

Le Thé est veritablement une bonne chose, si on sçavoit se moderer dans l'usage qu'on en fait, il contient un peu de sel essentiel, &

d'huile à demie exaltée, il eſt acre, & un peu amer, ce qui le rend chaud, & ſec au premier degré. Il nettoie la bouche & les premieres voies, lave l'eſtomac & le deterge, pouſſe au dehors les obſtructions des viſceres par les urines, & les humeurs par une douce tranſpiration, réjouit le cœur & les Eſprits, diſſipe & abbat les fumées & vapeurs.

Voilà de belles qualitez qui ſont connues de tout le monde, & que le Thé poſſede veritablement, quand on s'en ſert avec la moderation que demande notre temparement.

Le Thé a ſon revers quand on le prend ſans menagement ; c'eſt une verité conſtante & reconnuë par l'experience, que le thé mine les forces de l'eſtomac, relache & affoiblit ſes membranes, diminuë petit à petit ſa chaleur naturelle, & le rend inhabile à faire ſes fonctions, communique ſon acreté au ſang, l'inſinue dans le ſuc nerveux, l'empêche de couler & nourir les nerfs, ce qui cauſe des tremblemens qui ſont le plus ſouvent incurables. Il n'y a que trop de gens qui ont fait les funeſtes

epreuves de ce que je fais remarquer, & qui dès l'âge de trente ans trembloient ſi fort qu'à peine pouvoient-ils écrire. D'autres à cet âge ont l'eſtomac ſi affoibli qu'à peine peuvent-ils digerer la moitie des alimens, de ce qu'ils faiſoient, avant que de s'être adonnez au Thé. Ainſi, quelque innocente que paroiſſe cette Liqueur, on ne peut diſconvenir qu'elle ne demande autant de precaution & de prudence qu'une autre.

Il eſt conſtant que deux ou trois taſſes de Thé le matin à jeun, trois ou quatre fois la ſemaine : produiront un fort bon effet. Quand on le prend après le repas il fait pour lors les mêmes effets que le Caffé produit dans ce rencontre.

Je ne m'étends point beaucoup ſur les qualitez & effets du Thé, je le regarde comme une petite amuſette peu differente du Caffé, quelque loüange qu'on ait pû donner à cette feuille ; cette Liqueur eſt cependant plus benigne que le Caffé, en ce qu'elle n'agite pas le ſang, empêche peu le ſommeil, ne deſſeche

pas la poitrine, & eſt plus propre pour hâter l'operation des remedes, les temperamens replets s'en ſerviront utilement au lieu de boüillon & de petit laict.

LE THE BOUE.

JE ne ſuis point du ſentiment que le Thé Boüe vienne naturellement de l'Arbre comme on nous l'apporte, quoi que pluſieurs voiageurs & Capitaines de vaiſſeaux qui ont fait pluſieurs fois le voiage des Indes m'aient aſſuré qu'il croiſſoit naturellement de cette couleur, goût & odeur. J'ai tant trouvé de varieté dans ces trois qualitez que je ne puis croire qu'il ſoit ſans aprêts. J'ai fait l'experience pluſieurs fois de convertir le Thé verd, en Thé Boüe qui s'eſt trouvé fort bon, ce qui m'a confirmé que le Thé boüe eſt preparé aux Indes, & que pour le rendre tel, on fait une forte decoction de quelques fruits ſecs, quelques fleurs & bois aromatiques du pais dans laquelle on trempe la feüille du Thé qui le rend de couleur brune,

lui donne le goût de cette decoction, & fort different de celui qu'il avoit avant cette preparation, le decharge d'une partie de son acreté, lui imprime une certaine substance balzamique & nourrissante qui le rend beaucoup plus ami de l'estomac & par ainsi plus conseillable que le premier, & ne demande point tant de precaution étant dechargé & purifié de ce qu'il avoit de vicieux par l'infusion où il a trempé. Il y a peu de gens qui ne soient là dessus de mon sentiment, par l'usage & les experiences qu'on en fait tous les jours; aussi le Thé verd n'est plus si estimé, ni en vogue.

Beaucoup de gens ajoutent du safran à l'un & l'autre Thé, quoi qu'à mon avis il ne convienne qu'au Thé verd. Le Thé boüe aiant par lui-même un suc balzamique & benin, n'a besoin d'aucun adoucissement pour procurer beaucoup de bien, au lieu que le Thé verd est corrigé par le suc balzamique & cordial du safran qui en adoucit & emousse l'acreté.

Tout ce que je pourois dire de

plus ſur le Thé, ne ſerviroit qu'à ennuier, je ne ſçais ce que c'eſt d'outrer les loüanges ni diminuer le merite d'une plante, je m'attache à la ſeule experience, dont je tache de ſuivre les leçons.

Cependant je ne veux point donner mes prejugez ſur le Thé boüe pour une verité conſtante, mais j'adjouterai que ce qui me confirme dans la penſée, qu'il eſt preparé comme je l'ai dit, eſt, que nous n'avons connu le Thé boue que vingt cinq ou trente ans après le Thé verd, & que s'il étoit cru naturellement ſur la même plante, ou ſur une differente, on nous l'auroit tranſmis en même tems. Les Marchands Chinois n'auroient pas manqué cette branche de leur commerce plus conſiderable aujourd'hui, & de meilleur uſage que la premiere; mais aiant connu le goût changeant des Européens, ils ont fait comme les Marchands de vin, & ont donné autant de noms à leur Thé comme ceux-ci en donnent à leurs vins, en les differentiant par la couleur & quelques ingrediens que je paſſe ſous ſilence.

Avant de venir au Chocolat, je dirai un mot de nos Simples & des vertus que je leur ai trouvées. J'espere que cette lecture ne deplaîra pas plus que le reste. Je les place ici parce qu'on les prend en infusion comme le Thé, & qu'on les peut substituer à cette feuille seule ou mi parties avec le Thé, ce qui produira de l'agrement & beaucoup de bien.

QUALITEZ ET VERTUS

De quelques plantes sauvages & cultivées.

MELISSE DE MOLDAVIE.

L'Experience nous apprend qu'on doit preferer la Melisse de Moldavie à la commune, quoique selon les Autheurs, la derniere soit également qualifiée, elle tient selon moi le premier rang parmi les simples de nos jardins, même entre ceux de la campagne, ses vertus sont sans nombre, elle est arhomatiqne, balzamique, diuretique, vulneraire, alexipharmaque, & même carmi-

native. Tous ces termes paſſent ma
portée, mais je ſuis obligé de m'en
ſervir pour en donner une idée pro-
portionnée à ſa nature.

Vertus & preparation de la Meliſſe.

Elle chaſſe toutes les impuretez
qui ſe rencontrent dans la Maſſe du
ſang, rejouit & donne de l'activité
aux eſprits pour ſe communiquer, eſt
amie de l'eſtomac qu'elle fortifie,
le cerveau qu'elle debaraſſe de la pi-
tuité viſqueuſe, qui empêche la
communication des eſprits, diſſout,
detache & fait fluer les obſtructions
du foie, des reins & de la veſſie; le
ſeul deffaut que je connoiſſe à cette
plante eſt, qu'elle ne vient pas des
Indes ou de l'Aſie, qu'on ne peut
ſe diſtinguer en preſentant une boiſ-
ſon ſi ſalutaire.

La doze eſt un gros de ſes feuilles
ſechées à l'ombre, ou la moitie pe-
ſant de ſes fleurs ſechées de même
ſur du papier & ſerrées en lieu ſec
dans des ſacs de papier, elle s'infu-
ſe comme le Thé boüe, elle ſera
beaucoup plus active ſi l'infuſion ſe
fait dans du vin & priſe chaude-
ment.

L'Hy-

LA SAUGE.

Eſt encore fort recommandable, elle eſt cephalique, amie du cerveau, attenue la pituité, chaſſe par tranſpiration, fortifie l'eſtomac, reſiſte au mauvais air, convient parfaitement aux temperamens humides, ſanguins, & replets.

L'HYSOPE.

Cette plante a des qualités contraires à la precedente, elle humecte le foye, le poulmon & la poitrine, adoucit & rafraichit le ſang, aide l'expectoration, detache doucement les obſtructions du foye, des reins & de la veſſie, eſt excellente pour les maladies du poulmon, & la courte haleine, pour les temperamens ſecs & chauds.

LES CAPILAIRES

Ces Plantes ont à peu pres les mêmes vertus à l'exception qu'étant privées du ſuc balzamique qui eſt

naturel à l'Hyſope, ils ſont plus froids, agiſſent plus foiblement, en rafraichiſſant le foye & le poulmon ; pour en tirer beaucoup de bien, il en faut prendre l'infuſion fort chaude & lentement.

FALTRANK.

Les vulneraires de Suiſſe & ceux de notre climat quoi que plus froid & plus humide, ne doivent pas être d'une moindre conſideration ; ils ſoulagent & gueriſſent même, tant de differentes maladies qu'il eſt preſque impoſſible de s'en ſervir qu'on n'en tire quelque ſoulagement ; parce qu'il eſt difficile que dans la quantité de ſimples qu'on emploie dans la compoſition du Faltrank, il ne s'en trouve quelqu'un qui ne ſoit propre pour notre incommodité.

Mais afin de ne point degouter ceux qui auroient intention de s'en ſervir, je ſerois d'avis d'y adjouter quelques plantes cephaliques & aromatiques pour dominer la fadeur deſagreable de quelques plantes vul-

neraires; & qui d'ailleurs ne ſeroient point inutiles pour retablir & entretenir la ſanté.

Je ſuis ſurpris que nos Apotiquaires à l'exemple de ceux de Suiſſe, qui ont fait à ce negoce un gain conſiderable n'aient point encore chargé leurs botaniſtes, ou des païſans de leur apporter toutes ces plantes, en leur indiquant les contrées & endroits de la terre où ils jugent qu'on les doit trouver, les faiſant cueillir dans leur force par un beau tems, lorſque la roſée eſt tombée, ſe les faire apporter fraiches & nouvelles, les faire ſecher avec ſoin, étenduës à l'ombre ſur des tables couvertes de papier; & lors qu'elles ſont ſeches, les pendre dans des ſacs de papier dans un lieu fort ſec; de cette maniere elles pourront ſe garder pluſieurs années ſans beaucoup d'alteration.

Quand la recolte de chaque plante eſt faite chacune dans ſa ſaiſon & vigueur, c'eſt-à-dire entre fleur & fruit bien conditionnée, on fera le mêlange & aſſortiſſement, tel que le Pharmatien le jugera à propos,

proportionnant la force & les qualitez des plantes.

Il ne faut pas pour faire d'excellent Faltrank, être Artiſte ou Pharmacien, il n'y a perſonne qui ni puiſſe fort bien reuſſir quand il aura fait l'amas bien conditionné des plantes, dont je donnerai ci-deſſous la deſcription ; chacun pourra même conſulter ſon goût & ſon inclination, ſe ſatisfaire ſans apprehender de mal faire, mettre la doze plus ou moins forte de telle ou telle plante ſelon ſon plaiſir. Cependant je conſeillerai toûjours l'egalité des dozes à ceux qui n'ont nulle connoiſſance des qualitez & des vertus des plantes.

Le Faltrank qu'on nous apporte de Suiſſe, n'eſt pas toûjours égal, j'en ai éprouvé d'excellent & de tres defectueux, même tout-à-fait falſifié. Les Marchands & colpolteurs ont le ſoin de couper les feuilles en plusieurs parties pour deguiſer & nous ôter la connoiſſance tant des plantes que de la fraude. Cependant le Faltrank eſt quelques fois aſſez entier, quand il eſt tranſporté par quelque Officier Suiſſe pour ſon pro-

pre uſage ; on peut aiſement dicerner & diſtinguer chaque plante après l'infuſion des feuilles, parce qu'elles reprennent preſque la même conſiſtance & figure par cette operation qu'elles avoient avant d'être ſechées.

J'ai ſouvent étandu ces feüilles ſur du papier après l'infuſion que faiſoient des Officiers Suiſſes, qui étoient Mrs. de Tcharner, Tchiſely, Oth, & Graffenrier ; tout gens de diſtinction qui ont logez chez moi trois quartiers d'Hiver de ſuite ; pendant ce tems-là nous nous ſommes ſervis fort ſouvent du Faltrank, principalement l'an 1711 que ces Officiers avoient été bleſſez à la bataille de Malplaquet. Ils m'accorderent la demande que je leur fîs chacun en particulier de la compoſition du Faltrank, les trois deſcriptions qu'ils me donnerent, étoient ſemblables à peu de choſe près, je les communiquerai ici pour s'en ſervir ſi on le juge à propos.

PLANTES VULNERAIRES

Qui servent à la compoſition du Faltrank.

LAngue de Cerf.	*LIngua Cervina.*
Milpertuis.	*Hypericum*
Pervenche.	*Pervinca.*
Veronique.	*Veronica.*
Bugle.	*Bugula.*
Sanicle.	*Sanicula.*
Pied de Lion.	*Alchimilla.*
Capilaire.	*Adiantum.*
Aigremoine.	*Agrimonia.*
Armoiſe.	*Arthemiſia.*
Verveine.	*Verbena.*
Scropulaire.	*Scrophularia.*
Bethoine.	*Bethonica.*
Pulmonaire.	*Pulmonaria.*
Piloſelle.	*Piloſella.*
Lotier ou trefle jaune.	*Lotus.*
Nommulaire.	*Nommularia.*
Oſmonde ou fougerea quatique.	*Oſmunda.*
La verge d'or.	*Virga aurea.*

Toutes ces plantes ſont parfaite-ment connuës dans la Bothanie & ſe

trouvent en aſſez grande abondance en toutes ſortes de pais & climats, & par ainſi tres faciles à avoir ; elles ſont eſtimées en Medecine, propres à produire quantité de bons effets en beaucoup d'accidents & de Maladies.

Pour corriger la fadeur & degoût qui pourroient rebuter quelques perſonnes delicates & les empêcher de s'en ſervir, on peut adjouter dans la compoſition ci-deſſus quelques parties d'abſinte, de Meliſſe, d'Hyſoppe, de Marjolaine, de Pouliot, de Menthe, &c. Ces plantes ſont cephaliques, aromatiques, & carminatives, leur odeur agreable relevera & rendra l'infuſion des vulneraires moins fade & utile à tout le monde, comme je l'ai dit ci-deſſus.

Chacun dans ſa maiſon de campagne pourra faire cueillir les plantes dans leur ſaiſon & faire enſuite ſa compoſition comme il le jugera à propos. Cette precaution & menagement ne ſeront point inutiles, un chef de famille aura toûjours à la main un remede excellent pour ſe ſoulager, ſes domeſtiques, & ſes voi-

ſins dans preſque tous les accidents qui peuvent arriver, en attendant qu'il puiſſe conſulter ſon Medecin ſans qu'il lui en coûte pour ce remede autre choſe, que la peine de le ramaſſer.

Obſervation.

J'ai remarqué pluſieurs fois que l'infuſion du Faltrank dans du vin ou bierre forte eſt beaucoup plus efficiente, & ſudorifique, chaſſe plus fortement les humeurs par tranſpiration, purifie le ſang, le diſſoût & le diſſipe quand il s'en trouve d'épaiſſi & de caillé dans quelque endroit de la capacité qu'il ſe puiſſe trouver, ſoit par fracture, contuſion, froiſſement, & en appliquant chaudement le marc de l'infuſion ſur la partie offencée. Cependant je ne conſeillerois pas de s'en ſervir de cette maniere ſans neceſſité; parce que le prennant en infuſion comme le Thé il produit les mêmes effets quoique plus lentement.

Si tôt que le malade a pris l'infuſion, on doit appliquer les herbes toutes chaudes ſur les plaies, fractures, contuſions, foulures, mal de côté,

goûtes froides, ſciatiques, &c. elles feront un parfaitement bon effet & on reconnoîtra qu'on aura chez ſoi un petit treſor de medecine, qui ne coutera qu'un peu de ſoin qu'on pourra ſe donner en chaſſant, ou à la promenade.

Objection.

Je ne doute point qu'un chacun ne ſoit bien aiſe de faire proviſion de Faltranck, mais qu'il eſt impoſſible, parce qu'il y a beaucoup de plantes qui ſont ſpecifiées dans l'enumeration que j'ai faite, qu'on ne connoît pas, & qu'il y en aura peut-être quelques-unes qui ne ſe trouvent point dans ſon voiſinage. Ces deux difficultez qui paroiſſent embaraſſantes, ſont plus faciles à ſurmonter qu'on ne penſe, j'en donnerai la ſolution facilement.

Premiere difficulté.

N'étant point Bothaniſte il ſe peut faire que quantité de ces plantes vous ſoient inconnuës. Pour les connoître, vous vous addreſſerez au premier Bothaniſte ou Apotiquaire, vous lui demanderez telle ou telle plante, ſans dire que vous ne la

connoiſſez pas; il faut s'il ſe peut qu'elle ſoit nouvellement cuillie; vous étendrez cette plante ſur du papier blanc avec ſes feuilles, fleurs, & fruits, étant ſechée vous la colerez au papier, & mettrez ſon nom à côté, afin de vous en ſouvenir l'année d'après. Vous en uſerez de cette maniere à l'égard de toutes les plantes qui ne vous ſont pas familieres. Par ce petit ſtratageme vous aurez facilement la connoiſſance de toutes les plantes ſans beaucoup de peine.

Deuxiéme difficulté.

Cette difficulté n'eſt pas moins facile à reſoudre, parce qu'il n'eſt pas abſolument eſſentiel au Faltrank, que les 20 ou 21 plantes, dont il eſt composé, y ſoient abſolument toutes pour être bon & ſalutaire. S'il y en avoit quelqu'une qui ne ſe trouvât pas dans votre canton, on peut en ſubſtituer quelques unes de celles que je vous marquerai ci-après, qui ne ſont pas moins vertueuſes que les precedentes.

PLANTES VULNERAIRES

Qu'on peut ſubſtituer à celles qui ne ſe trouveront pas, ou qui ſeront rares.

LA Reine des préz.	*Ulmaria.*
Le Lierre de terre.	*Hedera terreſtris.*
Le pied d'Aloüette.	*Calcatripa.*
Le Ceterac.	*Ceterac.*
Le Perce monce.	*Adiantum aureum.*
l'Argentine.	*Potentilla.*
L'Hepatique des bois.	*Liquen.*
Le Coucou ou primvere.	*Prima veris.*
L'herbe de Chat.	*Nepeta.*
La Renouée.	*Poligonum.*
La Rue de muraille.	*Rhutha muraria.*
La Marjolaine.	*Majorana.*
L'Origan.	*Origanum.*
L'Eupatoire,	*Eupatorium.*

Les deux conſoudes & quantité d'autres que j'obmets crainte d'ennuier. Je donne le nom de toutes ces

plantes en François & en Latin afin qu'on ne trouve point d'obſtacle à ſe contenter, ſi l'on a envie de compoſer du Faltrank. Je ne donne point la deſcription des plantes n'y de leurs vertus je ne ferois que copier Matiole & Lemery qui en ont marqué la nature & les proprietez avec une ſcience & une experience conſommée; d'ailleurs n'aiant fait aucun emploi de ces plantes en particulier, je ne puis en donner une connoiſſance plus étendue & plus ſure qu'ils ont fait.

LE CHOCOLAT.

J'Entre (ce me ſemble) dans la Liqueur dont la nature & les qualitez ſont les plus difficiles à developer par raport aux differents effets qu'elle produit dans le corps humain au bien & au prejudice qu'elle porte à notre ſanté. Si je me conforme à ce que beaucoup d'écrivains en ont dit je ferai de cette Liqueur un Eloge merveilleux, je la peindrai comme un Cordial excellent comme une nourriture delicate, ſucculente re-

ſtaurante, & legere, amie de l'eſtomac, du cœur, & du cerveau, c'eſt dans ces termes que *Mr. Silveſtre du Four*, en a parlé. M. Lemery qui louë auſſi beaucoup le Chocolat, ma paru un peu plus moderé dans les loüanges qu'il lui donne.

Je ne ſuis point tout-à-fait de leur ſentiment, l'experience continuelle que j'ai faite de cette Liqueur, pendant plus de trente ans ſur divers ſujets m'apprend qu'il faut pour premier principe conſulter ſon temperament & voir s'il s'en accommode, car les effets de cette Liqueur ſont ſi contraires qu'ils ſeroient preſque incroiables ſi nous n'en étions tous les jours les témoins occulaires; il excite l'appetit aux uns; pendant qu'il en prive les autres, fortifie l'eſtomac à certains, il le derange, il le ſouleve, & ſert de vomitif à d'autres, lache vivement le ventre à quelques uns, pendant qu'il arrête échauffe & conſtipe les autres, rejouit les eſprits à certains temperamens, pendant qu'il donne de l'aſſoupiſſement & beaucoup de peſanteur aux autres.

Tant d'effets contraires & directement opposez que j'ai vû & experimenté, grand nombre d'années, pendant lesquelles j'ai vendu du Chocolat & qu'un chacun éprouve encore tous les jours, m'empêchent d'en donner une juste idée: je ne suis pas assez sçavant pour l'approuver n'y en deffendre l'usage. Ainsi sans prononcer en ton de Maître j'en dirai sincerement mes sentimens comme j'ai fait des autres Liqueurs. Ce que je ne peux faire qu'en examinant le fruit & les drogues dont le Chocolat est composé.

Origine.

Les Espagnols & Portugais ont été les premiers à introduire cette Liqueur en Europe; ils trouverent dans les conquêtes qu'ils firent en Amerique, certains peuples Barbares qui vivoient du fruit qui en fait la Baze, qui est le Cacao. Je ne m'amuserai point à d'écrire les arbres, n'y le fruit, ils sont de quatre especes de differente grandeur & grosseur tant l'arbre que le fruit, le plus gros est le plus estimé. C'est une espece d'amande ou plûtôt une espece

de petite chataigne fort oleagineuſe ou butireuſe, parce que l'huile qu'on en tire s'epaiſſit en forme de pommade : ce fruit eſt preſque incipide au goût, la partie terreſtre & viſqueuſe eſt la dominante, ce qui le rend froid & peſant, l'huile coagulante dont il abonde ne l'empêche pas d'être adherant aux membranes de l'eſtomac, de forte nourriture & digeſtion.

L'uſage de ce fruit naturel ſans melange, eſt mal ſain, opilatif, épaiſſiſſant les humeurs & le ſang ; j'oſerois même dire mortifere, ſi quelqu'un étoit obligé de s'en ſervir pour ſa nourriture ſans le temperament des drogues chaudes & balzamiques qui y ſont abſolument neceſſaires, pour le rendre capable de produire quelque bien.

Cependant les Sauvages ou Barbares ne connoiſſoient point d'autre pain que celui qu'ils fabriquoient de Cacao, ils le piloient & trituroient fort fin, le reduiſoient en forme de pâte dont ils faiſoient de petits gateaux carrez, & les cuiſoient au ſoleil. Ces gateaux étoient ſi nourriſ-

ſans ou pour mieux dire ſi adherens & de ſi difficile digeſtion que ces pauvres gens en pouvoient à peine digerer trois ou quatre onces par jour ; ils y meloient de l'Atolle & de l'Achiotte ſimples auxquels ils attribuent beaucoup de vertus.

Cette nourriture ſimple, ſervoit aux Chaſſeurs, voiageurs & gens de guerre qui pouvoient facilement ſans incommodité porter, pour quarante jours de vivres & ſe repaître au premier ruiſſeau.

Les Eſpagnols & Portugais qui ont les premiers penetrez aux Indes s'en ſont repus faute de meilleurs alimens ; y ont par la ſuite ajoutez des epiceries pour corriger la froideur de ce pain & le rendre plus ſuportable à leur eſtomac non accoutumé à une nourriture ſi peſante ; leur induſtrie leur ſuggera par la ſuite d'en faire un breuvage & une nourriture delicieuſe. Pour y parvenir, ils y ajouterent le ſucre, l'Ambre, le Muſc, le Baulme de Perou, & à la fin la Vanille, la Canelle, & le Geroſle.

Toutes ces drogues ſont l'ame du

Chocolat quand il en eſt privé, c'eſt un corps mort qui n'eſt capable de produire que de la pourriture il eſt conſtant qu'elles ſont toutes cordiales, balzamiques, & impriment cette derniere qualité au ſang, quand elles ſont bien adaptées à la compoſition, mais il eſt difficile de garder un juſte temperament dans la compoſition du Chocolat, un juſte équilibre entre le froid & le chaud. Le Cacao eſt froid & peſant, quoi qu'il ſoit d'une ſubſtance oleagineuſe, les epicenes vanilles &c. ſont chaudes; ſi le Cacao domine, le Chocolat eſt peſant, s'attache par trop au membranes de l'eſtomac, ne digere pas, & par ainſi ôte l'appetit, Si la chaleur des épiceries Vanille, &c. abonde, elle échauffe le ſang, brûle le foye & le deſſaiche, c'eſt à quoi l'Artiſte doit prendre garde.

Aujourd'hui tout le monde s'ingere de compoſer du Chocolat; chacun par un menage aſſez mal placé le fait faire chez ſoi, quoi qu'on n'ait pas la moindre connoiſſance de la nature & qualité, force & vertus

ou deffaut des choſes qu'on emploie dans la compoſition du Chocolat, chacun le fait faire à ſa fantaiſie, augmentant ou diminuant la qualité de tels ou tels ingredients qui leur plaiſent, ou qui ne ſont pas de leur goût. Ce qu'il y a de pire c'eſt qu'ils ne ſeroient pas un jour ſans en prendre, même pluſieurs fois. C'eſt une coutume établie & preſque generale parmi les gens de qualité même parmi la bourgeoiſie diſtinguée & aiſée de preſenter du Chocolat deux fois le jour le matin & l'après-dînée.

Qu'on pratique cette coutume dans les pais chauds comme l'Italie, l'Eſpagne, le Portugal & les Indes, cela peut paſſer. Le peu de nourriture que les temperamens ſouffrent & laiſſe prendre, l'eſtomac donné de force par la chaleur du climat ne pouvant preſque ſouffrir que des alimens liquides ſemble devoir authoriſer les habitans de ces pais de ſe ſervir de Chocolat, même dominant en épiceries & aromates, par le ſiſtême que j'ai avancé qui eſt de boire & manger des choſes chaudes

dans les climats chauds ou pendant les chaleurs de l'Eté.

Mais que la même choſe ſe puiſſe pratiquer dans le pais temperez & froids, c'eſt ce que je n'aprouverai jamais, parce que communement parlant, nous prenons pour le moins le double de nourriture ſans ſentir la moindre indigeſtion de ce qu'ils en prennent; ce qui me fait conſeiller de prendre du Chocolat pour ſon plaiſir, & non pour la nourriture, en abbandonnant l'uſage au vieillards dont les eſtomacs uſez, ne peuvent ſe ſervir de viandes ſolides qui pour faire divertion aux coulis & conſommez s'en ſerviront ſans beaucoup de riſque, d'autant que leurs eſtomacs ne tirent ordinairement pas la moitie de la ſubſtance des alimens qu'ils prennent, le reſte gliſſe par les voies ordinaires preſque dans ſon entier. L'experience nous apprend que les vieillards prennent peu & rendent beaucoup à proportion; je ne ſuis ſans doute pas le premier qui ait fait cette obſervation.

Maniere de prendre le Chocolat avec utilité.

Pour éviter les inconveniens qui peuvent resulter du Chocolat & le prendre avec utilité. Il est bon, j'oze même dire necessaire, de boire un demi verre d'eau après avoir pris cette Liqueur. Cette eau netoie la bouche & les premieres voies, tempere le trop de chaleur qui pourroit se trouver dans le Chocolat, le detache doucement des membranes de l'estomac & le fait glisser, au lieu que prennant l'eau avant le Chocolat comme on le pratique ordinairement elle n'est d'aucune utilité la Liqueur reste attachée aux premieres voies & membranes, ne passe qu'avec peine & endort l'appetit.

Pour les vieillards & ceux dont l'estomac est si fort affoibli qu'il ne peut souffrir de nourriture solide, je serois d'avis de delayer un jaune d'œuf frais dans la quantité de deux ou trois tasses, ce qui le rendra substantieux & de forte nourriture sans boire d'eau avant n'y après, à moins

qu'ils ne sentent quelque secheresse.

Preparation du Chocolat.

Je ne parlerai point des preparations ordinaires, il n'y a presque personne à qui elles ne soient fort familieres, je dirai seulement qu'on s'en sert quelques fois en petites tablettes qu'on appelle Diablotins, sur lesquelles on jette de la nonpareille de Verdun pour les rendre plus agreables à la vuë. On laisse fondre ces petites tablettes dans la bouche comme des Pastilles, de fleurs d'Orange, ou de Violette, &c. Cette maniere de prendre le Chocolat ne peut être utile qu'aux vieillards ou à ceux qui ne peuvent souffrir d'autre nourriture, parce que de cette sorte il adhere fortement aux membranes & ôte absolument l'appetit.

On s'en sert encore en sorbet pour, le faire, on disout le Chocolat à l'ordinaire, étant refroidi, on le met à la glace, les uns le prennent glacé en forme de neige, les autres plus condansé en rocher, & enfin seulement frais & moussé comme s'il étoit chaud.

Cette methode est fort usitée dans les pais chauds, comme en Espagne, en Italie, en Portugal, &c. Cela ne change rien dans la nature de la Liqueur, si non, qu'elle est un peu plus long-tems à produire son effet; parce que ses parties actives qui étoient comprimées par le froid doivent s'échauffer, pour se dilater & agir. De cette maniere le Chocolat est froid & chaud; froid casuellement par la fraicheur qu'il a contractée de la glace, & chaud par sa nature efficiente, qui doit agir plus violament, & se developper rapidement de la compression qu'il à souffert par le froid de la glace.

Comme on ne prend le Chocolat ainsi preparé que pendant les chaleurs de l'Eté je crois qu'il est pour lors d'un bon & salutaire usage, parce qu'il rafraîchit dans le moment, r'apelle & entretient par sa chaleur naturelle celle de l'estomac, qui se seroit dispercée, le fortifie & nourrit; est d'autant plus convenable dans ce tems-là, que nous ne prenons pour lors que fort peu de nourriture. Ce raisonnement est une

ſuite de ce que j'ai avancé ci-devant.

Par la même raiſon j'eſtime le Chocolat d'un meilleur uſage dans les pais chauds que dans les temperez & froids, auſſi les peuples de ces climats s'en ſervent indifferement à toute heure, & n'en reſſentent d'autre incommodité que le peu d'appetit qu'il laiſſe pour d'autre nourriture, dont ils ne ſont pas fort avides, ſe contentant de peu & delicat.

J'ai fait mon poſſible pour abreger cette matiere, le long verbiage n'eſt pas ce qui plaît le plus, je ne peux cependant me diſpenſer de dire que tout le monde s'attache au bon marché, la pluſpart des fabricans pour contenter le public (qui veut être trompé,) ſe ſont aviſez de ſubſtituer à la Vanille, le Baulme du Perou, le Storax & le Benjoin. Laiſſant la Vanille pour faire montre aux acheteurs. Ces ingrediens bien adaptez imitent parfaitement la Vanille; on aromatiſe trente livres de Chocolat pour demi écu de ces drogues & pour une pareille quan-

tité de Chocolat, il faut pour deux piſtoles de Vanille, encore le Chocolat ne paroîtra pas ſi fort en arhomates quoique bien different en qualité.

Il faut être bien habile connoiſſeur pour s'appercevoir de ce change, qui ne ſe decouvre qu'en mâchand le Chocolat on le trouvera plus gras, plus viſqueux plus adherent & d'une odeur plus forte.

Le Choix de la Vanille, n'eſt pas moins difficile, les Marchands la renouvellent ſouvent avec le Baulme de Perou qu'ils delaient avec quelque Liqueur appropriée, en frottent chaque gouſſe, étant eſſorées ils les remettent en paquet fort proprement, cela les nourrit & remet en vigueur pour un an ou deux, après lequel temps ils recommencent, & ſouvent la Vanille n'a plus rien de ſa premiere ſubſtance balſamique & aromatique que l'ecorce & la graine, qui méme tomberoit en pouſſiere ſans ce nutriment, qu'on commence à donner à la Vanille dès les Indes & peu de tems après être cuillie.

CHAPITRE IV.

Esprits ou essences, leurs proprietez, qualitez & la maniere de s'en servir utilement.

JE ne doute point que cet article ne passe la portée & ne soit au dessus de la science des distillateurs. Cependant aujourd'hui ces Messieurs n'ont point borné leur art à la simple composition des Liqueurs, principalement ceux qui ont été emploiez dans la Chymie qui ont de l'étude & qui se sont appliquez soigneusement à connoître l'utile & le nuisible de leur art, afin d'éviter celui-ci, & pousser l'autre à sa perfection, en s'attachant fortement à étudier les vertus specifiques des differents fruits & drogues qu'ils emploient à faire les esprits ou essences dont ils composent leurs Liqueurs.

Il est constant que ceux qui ne perdent point de vûë dans leur travail le soulagement, la santé, &

l'utilité du prochain, feront de grands progrez & acquiereront une connoiſſance parfaite des qualitez & vertus des eſprits ou eſſences d'autant qu'aiant chaque jour quantitez d'experiences de leurs compoſitions ils peuvent par là devenir d'excellents Maîtres, & être tres utiles à la ſocieté civile.

Un Marchand de Caffé quoique diſtillateur ne peut bonnement atteindre à la perfection de l'art, parce qu'étant trop diſſipé par l'application que lui donne ce detail il lui reſte trop peu de tems pour l'étude & les reflections qu'il faut faire neceſſairement pour y parvenir, d'autant qu'il faut examiner ſans diſcontinuation l'action & les effets que les eſprits & Liqueurs produiſent ſur differents ſujets. Ainſi ce n'eſt que par une étude ſans diſſipation & une application continuelle que l'on peut devenir habile Maître.

On ne doit pas dans les compoſitions s'en raporter à un ſeul memoire, recette ou ordonnance quoi qu'elle vienne d'un excellent Maître; la precaution n'eſt point inu-

tile d'étudier & confronter des livres des memoires & ordonnances, qui traitent de la même chose. Je conseillerois même à tous les Artistes d'éprouver son essence ou esprit un tems considerable avant de la mettre au jour, afin de ne point risquer sa reputation.

Je dirai, en passant qu'aiant composé un esprit ou essence pour la gravelle sur de fort bons memoires je l'ai éprouvé pendant deux ans entiers, j'ai soulagé gratis beaucoup de personnes des deux sexes principalement pour les retentions d'urine. Cependant le remede aiant été bon nombre de fois sans faire aucune operation, je me suis determiné à laisser cette entreprise dont j'aurois tiré un grand profit, je n'ai point voulu risquer ma reputation. Le remede n'étoit peut-être pas assez fort pour penetrer, dissoudre les obstructions, pierre & gravelle qui se trouvoient adherentes dans les reins ou la vessie; d'ailleurs il n'étoit pas de ma competance de faire ma composition plus forte, parce que si le remede avoit agi avec trop de violence, detaché

en quantité le calcul & porté en abondance vers l'uretere ; il en auroit pû boucher le conduit & faire perir miſerablement le malade, effet dont un Artiſte eſt reſponſable envers Dieu, outre qu'il perd entierement ſa reputation.

Cette maladie eſt des plus delicates à traitter, demande autant d'habilité que d'experience, ſur tout beaucoup de prudence & la preſence preſque continuelle d'un Medecin qui ordonne la graduation ou diminution du remede ſelon ſon operation.

Il en eſt de même de tous les eſprits ou eſſences dont le public ne connoît n'y la force, la compoſition, n'y les effets, j'ai poſé comme indubitable que les Cordiaux deviennent poiſon quand on les prend avec excez, les eſprits ne ſont pas moins dangereux, la trop grande quantité eſt fort prejudiciable à la ſanté.

Mrs. les Medecins ne ſont pas peu embaraſſez d'en preſcrire la doze, il y a tant de ces eſprits contrefaits & ſi differents en principe, compoſi-

tion, force, & vertus, qu'il ſeroit neceſſaire de faire l'épreuve de chaque bouteille pour en ordonner une quantité convenable. Je ne veux d'autre preuve de ce que j'avance, que celle-ci. Les R.R.P.P. Carmes de Paris vendent leur eau de Meliſſe tant, les Boutiquiers & Portebâle, la vendent là moitié moins, ſous le nom, armes, cachet, & preſcription, des R. Peres. je laiſſe à penſer ſi ces Peres ſont aſſez depourvues de ſens pour la donner à debiter à ces marchands pour le quart de ce qu'ils la vendent au public.

Par une tromperie pareille l'on m'a fait un tort conſiderable dans mon commerce, & dans mon honneur: voici le fait. Un Officier de Cavalerie des troupes d'Eſpagne, aiant quitté le ſervice vint chez moi au mois de May 1718, comme il me parut honnête & fort obligeant, je le retins pluſieurs fois à manger; le ſoin qu'il avoit d'aller toûjours au-devant de tout ce qui pouvoit me faire plaiſir, gaigna bientôt mon amitié; ſur le refus qu'il fît de manger ſi ſouvent gra-

tis à ma table, nous convinmes à dix ſols & demi par jour pour ſa penſion. Quelques mois après, je tombai dans une langueur qu'aucun Medecin n'y remedes n'ont pû guerir ; trois ans d'écoulez, mes forces fort diminuées, cet Officier qui prenoit grand ſoin de moi commença de m'aſſiſter ; il gâta d'abord quelques ouvrages auxquels je ne pouvois pas être preſent ; ce qui me determina à remettre mon travail les jours que ma foibleſſe ne me permettoit pas d'y être preſent.

Ne me deffiant point qu'un homme de ce rang voulut jamais ſe ſervir de mon metier, je ne fûs pas aſſé ſoigneux de cacher mes compoſitions ſans cependant declarer mes dozes. Cet homme m'a fait voir que je m'étois groſſierement trompé. Croiant après quelques mois de travail, que je ne pouvois plus me paſſer de lui, commença d'avoir des manieres ſi hautaines que je fûs obligé de rompre avec lui. Sorti de chez moi, il me paia cinq ans quatre mois de penſion en diſant qu'il m a-voit ſervi pendant ce tems-là, vou-

lut même pretendre salaire ce qui m'obligea de me desister. Se mit à fabriquer & vendre sous mon nom, ce qui lui étoit d'autant plus facile qu'il connoissoit parfaitement toutes mes livrances ; quelques mois se passerent sans que j'en fusse informé sur les plaintes que j'en fis, il leva le masque, & publia par tout qu'il m'avoit montré à travailler & me rendit plusieurs autres mauvais offices que je passe sous silence parce qu'ils me font horreur.

Ce procedé auquel je ne m'attendois pas, à fort terni ma reputation, quoi que je fusse connu du public pour avoir travaillé avec quelqu'estime plus de 20 ans avant d'avoir connu cet honnête-homme aiant été reçu Maître dans l'art à Paris l'an 1698, & dû passer par l'examen avant d'être admis. Ceci suffira pour decouvrir l'imposture, & servira de leçon à ceux qui doivent vivre d'un metier pour ne fier à personne la composition & l'execution de ses ouvrages.

Le lecteur sans doute me pardonnera cette digression que je n'ai fait

que pour deffendre mon honneur & ne ſera pas faché d'aprendre par quel remede j'ai été gueri d'une langueur de ſix ou ſept ans.

Un de mes amis qui avoit eu un degoût general pour toute ſortes de nouriture pendant quinze jours, en fut delivré en prennant douze grains des pilules de Ruffy, c'étoit juſtement ma maladie; qu'une infinité de remedes n'avoient pû emporter; de l'avis de mon Medecin j'en pris la même quantité & commençai à manger dés le jour même, j'ai reiteré ce remede chaque fois que je ſentois du degoût, & repris mes forces petit à petit n'oſant pas trop charger mon eſtomac.

Ces pilules ſont composées d'Aloés Mirrhe & Safran, en partie égale, bien incorporez avec du Sirop convenable. La doze eſt depuis neuf juſqu'à quinze grains que l'on doit prendre en mangeant, d'autant que l'Aloés fait peu d'effet dans un eſtomac vuide & cauſeroit des tranchées qui ne ſeroient pas faciles à calmer. La Mirrhe & le Safran ne ſont point purgatifs ils ſervent de cor-

correctif & de mixtion ſans laquelle l'Aloés n'eſt pas conſeillable quoiqu'en petite quantité, étant ſujet à s'attacher à l'eſtomac & aux inteſtins ce qui occaſionne les tranchées.

Après cette digreſſion je traitterai des Eſprits ou Eſſences connues ſous le nom d'eaux quoi qu'elles n'en aient que le nom & que ce ſoient de veritables eſprits.

ORIGINE DES ESPRITS OU ESSENCES.

Ce ſeroit être depourvu de bon ſens de pretendre avancer que les Anciens n'aient pas fabriquez des Eſprits ou Eſſences, cette invention n'eſt point des derniers ſiecles; mais ils ne ſe ſervoient n'y d'eau de Vie, ni d'eſprit de Vin, eſtimant ſans doute cette matiere trop violente pour ſervir de baſe à leurs compoſitions. Pluſieurs anciens Artiſtes, m'ont même certifiez qu'on n'auroit pas trouvé cent pots d'eau de Vie, dans une grande ville comme Bruſſelle au commencement du dixſeptiéme ſiecle. Ils ſe contentoient comme on fait encore dans la Pharma-

cie de bien piler leurs plantes, semences, fleurs, &c. Les macerer & faire fermenter, pour en tirer le volatil ; qui ne pouvoit être épuré de ſon flegme qu'à force de rectifier. L'eau de Vie & eſprit de Vin, abregent bien du chemin, car ſouvent dés la premiere diſtillation tous les ſels ou eſprits volatils & l'huile axaltée s'élevent parfaitement & ſe ſeparent facilement de la maſſe & des flegmes ; produiſent un Eſprit ou Eſſence parfaite & de bonne garde que nous appelleront eau dans la ſuite pour nous conformer à l'uſage.

EAU DE LA REINE DE HONGRIE.

LA Premiere eau qui ait paru & eu quelque applaudiſſement dans le monde eſt celle de Rhomarin communement appellée Eau de la Reine de Hongrie quoi qu'elle ne ſoit pas de l'invention de cette Reine

Origine.

Pour ſatisfaire la curioſité du lecteur ſur ce point, je ne puis que ra-

peller ce que j'ai lû il y a un tems considerable dans quelqu'ancien livre dont je ne sçai plus le nom. Une Reine de Hongrie étant affligée d'une paralisie, éprouva quantité de remedes sans aucun succés. Il se rencontra à la fin un bon vieil Hermite qui la guerit par des frictions & & compresses imbibées d'une eau qu'il composoit dans son hermitage. Cette Reine curieuse de sçavoir le secret de l'Hermite le combla de biens & d'honneurs tant pour le service qu'elle avoit reçu, que pour son secret qu'elle divulga incontinent avec le consentement de l'Hermite, nous avons une grande obligation à cette genereuse Reine; car si elle avoit été moins curieuse & moins liberale, cette decouverte n'auroit pas manqué d'être ensevelie avec l'Hermite, & auroit été perduë comme quantité d'autres secrets l'ont étés. Cette eau a servi de modele à toutes celles qu'on a fabriquées depuis, composées de differentes drogues, fleurs, fruits, semences, &c. qui ne sont pas d'un petit secours dans la societé civile.

Vertus de l'Eau de la Reine de Hongrie.

Cette eau a toûjours été, & eſt encore aujourd'hui tres agreable au public, priſe interieurement elle chaſſe les vents, deſopile la rate, & le meſantere, facilite la tranſpiration; reſpirée par le nez, ſoulage la peſanteur de tête & la migraine rapelle les eſprits, & fortifie le cerveau, eſt excellente pour les contuſions, bleſſures, rhumatiſmes, goutes froides, tumeurs, enflures, foulures, appliquée par compreſſe, nettoie parfaitement les plaies & bleſſures, dont elle diſſipe le feu, étant mêlée avec pareille quantité d'eau commune.

Le contraire de ceci arrive quand elle n'eſt pas faite avec de bon eſprit de Vin, qu'elle eſt alterée & melangée ou fabriquée avec des eaux de Vie de grains qui étant de nature deſſicative & brulante, portent l'ardeur & le feu par tout où elles touchent. Cependant, on achete plûtôt celle-ci, parce qu'elle coute beaucoup moins que celle qui eſt fabri-

quée de bon eſprit de Vin, qui revient au fabriquant au moins le double de l'autre principalement dans ces pais-ci.

Les Medecins & les Chirurgiens ſont ſouvent trompez par ces Eaux qu'il eſt difficile de connoître autrement que par l'evaporation; celle qui eſt fabriquée d'eau de Vie de grain, laiſſe toûjours une arriere odeur deſagreable qu'elle a contractée de la fermentation forcée de la matiere dont elle eſt compoſée.

Les eaux de la Reine de Hongrie des pais chauds comme Provence, Languedoc & du reſte de la France Meridionale, feroient les meilleures ſi elles ne paſſoient pas par tant de mains pour nous être tranſmiſes, le battement des voitures, l'evaporation des bouteilles, quoi qu'exactement bouchées ne laiſſe pas de l'alterer conſiderablement; le marchand peu ſcrupuleux les remplit avec de l'eſprit de Vin, & de grain, de l'eau de Vie, qui eſt le plus ſouvent camphrée pour lui donner plus de force, ſi bien qu'il eſt fort rare d'en avoir qui ne ſoit alterée par

quelque mêlange & ainsi fort deffectueuse à moins de l'avoir de la premiere main.

Celles que l'on fabrique en Allemagne approchent les eaux de la Reine, qu'on fait en France, je dis les approchent parce que les esprits se ressentant toûjours d'une certaine acreté qui est naturelle aux Vins de cet Empire elle n'est jamais si agreable ni si bonne que celle qui est fabriquée en France.

Toutes celles que l'on fait dans les pais du Nord ne peuvent être bonnes à moins qu'on ne tire les eaux de Vie de France, même en droiture par des commissionnaires fidels qu'elles soient exemptes de mêlange, ce qu'un bon Artiste connoîtra facilement; & qu'enfin on n'augmente la dose des fleurs & sommitez de Romarin; cette plante n'aiant pas tant de force dans ces climats que dans les pais chauds. Avec ces precautions on peut facilement aller de pair avec les Fabriquans du Languedoc & de la Provence.

EAU DE MELISSE OU DES CARMES.

JE paſſe ſous ſilence la decouverte de cette Eau ne voulant offencer perſonne. Les Reverends Peres Carmes deſchauſſez de Paris l'ont miſe au jour les premiers en France, qu'ils en ſoient les inventeurs ou non il ſuffit qu'elle paſſe pour un grand ſpecifique contre les accidents d'Apoplexie, Letargie, Foibleſſes, Evanouiſſemens, Sincopes, &c. Le denombrement qu'ils font de ſes vertus eſt goûté & approuvé de tout le monde. Il faut l'avoir de la premiere main car celle des Portebâle & Merciers me paroît fort ſuſpecte, & fabriquée par quelqu'Artiſte ou diſtillateur, qui ſe pare de leurs plumes ſi j'avois ſuivi cette methode j'aurois bien de l'argent en caiſſe.

Un ouvrier qui a de la capacité qui cherche à ſe produire, à s'attirer de la reputation & de l'honneur ne fera jamais la baſſeſſe d'emprunter le nom de perſonne, ſi ſon ouvrage ne repond pas à l'etiquette il paſſe

pour un fourbe & pour un trompeur, au lieu qu'on l'excuſeroit s'il ne peut pas atteindre à la perfection de l'ouvrage qu'il entreprend ſous ſon propre nom.

J'ai travaillé l'eau de Meliſſe ou des Carmes, ſous mon propre nom; je ne l'ai point fait, que je n'euſſe par devers moi quantité d'experiences ſures, j'adjoute à leur compoſition trois ou quatre alexipharmaques ou antipeſtilenciels, pour reſiſter à la corruption & malignité de l'air, qui n'y ſont point de trop. Ils ſont tres utiles pour ceux qui approchent les malades tant pour le ſoin du corps que pour celui de l'ame le debit que j'en fais dehors & dedans, m'aſſure que le public en eſt content, d'autant plus qu'elle n'eſt pas moins vertueuſe que celle qui vient de la manufacture des R. R. P. P. Carmes de Paris.

EAU ADMIRABLE.

J'Ai commencé l'année 1722, à mettre cette Eau au jour à l'inſtance de quantité de monde, & de

mes amis particuliers, qui en avoient eprouvé la force & la bonté. J'ai recherché avec ſoin & beaucoup de depenſe les memoires, recettes & ordonnances des plus fameux Medecins d'Italie, de France, d'Angleterre, & d'Allemagne, qui ont écrit ſur cette matiere; j'en ai conferé avec pluſieurs habiles Medecins qui m'ont perſuadé de ſatisfaire le public par cet ouvrage qui ne peut être que tres ſalutaire.

Cette eau renferme en ſoi toutes les vertus de l'eau de Meliſſe ou des Carmes, elle eſt beaucoup plus ſpiritueuſe plus penetrante & par conſequent fait ſon effet plus promptement dans l'Apoplexie, Letargie, Sincopes, Foibleſſes, Evanouiſſemens, ſoulage generalement dans toutes les maladies du corps, en quoi elle eſt autant admirable qu'elle eſt univerſelle.

J'ai dit qu'elle eſt tres ſpiritueuſe, c'eſt pourquoi on ne la prendra pure que dans une neceſſité urgente; comme Apoplexie & Letargie, pour toute autre incommodité on la prendra dans du Vin, ou autre Liqueur

temperée. On s'en ſervira utilement par frixion & compreſſe, pour les Rhumatiſmes, Goute froide, Paraliſie, Bleſſures, Contuſions, Inflammations, &c.

Obſervation.

L'eau Celeſte, l'eau Imperiale, & Roiale, qui ſont les mêmes, ſous differents noms ſelon qu'il a plû à leurs Autheurs de les appeller; approchent de près celle-ci; les Fabriquans les ont ainſi nommées pour ſe diſtinguer & s'en faire croîre les Autheurs les differens memoires que j'ai & qui viennent de bonne main, ne different que par quelques ſimples ou gommes aromatiques ajoutées ou retranchées.

EAU D'ARQUEBUSADE.

LA premiere qui m'eſt tombée entre les mains venoit de Berne en Suiſſe, de la compoſition d'un Apoticaire, quelques Officiers m'ont dit, d'un paiſan bon Botaniſte, fort experimenté dans la vertu des Simples. Cette Eau eſt merveilleuſe pour les bleſſures qui penetrent dans

la capacité pour ceux qui auroient faits des efforts, feroient tombez de haut, ou froiflez, en forte qu'il y eut crainte de quelque partie offencée ou de fang épanché. Dans ces occafions il en faut prendre dans du vin ou du bouillon cinq ou fix fois par jour, l'appliquer en compreffe fur la partie affligée.

Cette eau eft compofée d'un certain nombre de plantes vulneraires, qui croiffent dans la plufpart des lieux incultes. Je la trouve deffectueufe pour les coupures & reunion des plaies, quand elles font un peu confiderables; la compofition feroit plus parfaite fi on y ajoutoit deux baulmes, qui y font obmis; elle eft de peu d'ufage, ce qui empêche les Artiftes de la perfectionner.

Obfervation.

J'ai remarqué que les herbes vulneraires dont elle eft compofée qui font partie du Faltrank font beaucoup plus efficaces, infufées dans du Vin, dont on doit prendre l'infufion d'heure en heure en petite

quantité, & appliquer chaudement le marc ſur la partie affligée & le renouveller ſouvent, la chaleur étant tres propre à faciliter la diſſolution du ſang caillé auſſi bien que la diſſipation, parce que ce cathaplaſme humecte, diſſout, diſperſe, au lieu que la compreſſe eſt deſſicative, d'ailleurs l'eau d'Arquebuſade étant privée de la pluſpart des ſels eſſentiels, fixes, parties terreſtres & conſolidentes, elle agit avec beaucoup moins de force & de ſuccés, outre qu'elle deſſaiche, au lieu que les herbes humectent.

EAU CEPHALIQUE.

L'Eau Cephalique, eſt composée de Simples & drogues qui ſont toutes cephaliques, balzamiques & aromathiques ; elle eſt excellente pour la migraine, peſanteur de tête, eſt amie de l'eſtomac, du cœur, & du cerveau, rend le ſang balzamique priſe à la quantité d'une ceuillerée dans du Vin ou autre Liqueur moderée, ou en la reſpirant par le nez & frottant les tempes, elle appaiſe &

dissipe la douleur de tête à moins qu'elle ne soit causée par quelque ferment violent de l'estomac, qu'il est necessaire d'absorber pour parvenir à la guerison; parce que produisant sans discontinuation de nouvelles vapeurs, tous les remedes exterieurs sont inutiles.

Cependant ceux qui prennent du tabac s'en serviront utilement, en faisant tomber cinq ou six goutes dans la tabatiere, elle fait plus d'effet & est plus agreable que l'eau de la Reine de Hongrie dont elle possede les vertus. Est excellente contre le mauvais air dont elle empeche la contraction, si l'on se met un peu de coton imbibé de cette Eau dans le nez, si l'on ne pouvoit en souffrir la force, on peut l'adoucir avec un peu d'eau commune.

Quand le besoin le requiera, c'est-à-dire pendant les maladies épidemiques & contagieuses, on mellera au lieu d'eau, un peu de bon vinaigre. dont on imbibera un petit sachet plat rempli de coton, dont on se couvrira exactement la respiration.

ESSENCE D'AMBRE.

L'Eſſence d'Ambre, a été autrefois fort eſtimée du public, & l'eſt encore beaucoup dans la Medecine; il eſt conſtant que c'eſt un grand Cordial, qui fortifie puiſſanment le cœur, le cerveau & la memoire, expulſe fortement par tranſpiration, fortifie les nerfs, rend le ſang tres balzamique, pris à la quantité de deux juſqu'à ſix goutes dans du Vin ou autre Liqueur convenable, eſt tres conſeillable au ſexe maſculin. Cependant ſoit que les hommes d'aujourd'hui aient la tête autrement diſpoſée, ſoit par complaiſance pour le ſexe, tout le monde s'abſtient de cette Eſſence & la fuit.

Je ne parlerai point des autres Eſſences fortes qui ſont abſolument proſcrites comme inutiles & pernicieuſes à la ſanté, le public étoit autrefois fort avide des ſenteurs; aujourd'hui une perſonne qui en auroit ſur ſoi, ſeroit exclue de toute ſorte de compagnie & chaſſée de toutes les aſſemblées.

ESPRIT DE LAVANDE.

CEtte Eſſence eſt du goût du public pour aromatiſer les ſels d'Angleterre ou d'urine, les compoſitions fortes & penetrantes, qui frapent rudement le cerveau; ces ſortes d'odeurs dont le beau ſexe ſe ſert contre les vapeurs de matrice ſont renduës moins deſagreables par cet aromate ſans rien perdre de leur force & vertus.

Quoi qu'elle ſoit tres forte, elle ne bleſſe point l'odorat, eſt amie du cerveau, tres agreable dans le linge, reſiſte fortement au mauvais air, eſt ſpecifique pour les humeurs froides, paraliſie, ſciatique, frotant chaudement la partie affligée avec une toile rude, l'oygnant enſuite avec cette eau incorporée avec autant de vieille huile d'Olives ou de l'axonge humaine, la même choſe ſe pratique pour le retirement des nerfs.

EAU CAPITALE.

CEtte Eau eſt, ou doit être la même que l'eau Cephalique, l'Empereur Charle Quint la fai-

ſoit fabriquer par les plus habiles Maîtres de ſon tems, & s'en ſervoit; ſi bien qu'elle porte encore aujourd'hui le nom d'eau Capitale de Charle Quint. Je ne penſe pas qu'elle fut diſtilée avec de l'eau de Vie; cette methode étant peu uſitée dans le monde, elle étoit diſtillé de plantes cephaliques & aromatiques aroſées d'eau commune.

ESPRIT ANTISCORBUTIQUE.

IL y a quelque tems que les Artiſtes s'appliquent à perfectionner cette Eau. La Pharmacie la fait ſimplement de coclearia, & quelques-uns y joignent les graines de moutarde & de roquette. Les Chimiſtes y ajoutent ſept à huit plantes dont les vertus ſont inciſives & penetrantes tant pour le calcul que pour attenuer & diſſoudre les humeurs groſſieres arrêtées aux jointures & parties nerveuſes qui occaſionnent la goute. Elle purifie le ſang, chaſſe par tranſpiration, & par les urines, guerit les ulceres de la bouche,

ne-

netoie admirablement les premieres voies ; la doze eſt une dragme dans deux onces d'eau dont on doit ſe laver la bouche & gargariſer cinq ou ſix fois le jour.

Pour la ſuppreſſion d'urine une once dans un grand verre de Vin de Rhin ou autre Vin blanc, ſi le Vin eſt doux on ajoutera un peu de jus de Citron.

EAU DE CREME, GULDEN WATER.

En François,

EAU D'OR.

L'Eau d'Or, eſt fabriquée par un Maître d'Utrecht d'eau de Vie, fines epiceries, quelques parties de Romarin, Laurier, Marjolaine, Thim, &c. le tout diſtilé, il y ajoute quelques feuilles briſées d'or battu, cette eau eſt violente je ne conſeillerois pas de la prendre pure ſans beaucoup de neceſſité, il y a trois ans que j'examine la compoſition & les qualitez de cette Eau, je la trouve cordiale & un peu cephalique.

ELIXIR.

Contre les vapeurs de la Matrice.

CEtte Eau eſt un extrait de matricaire de Rhue, &c. & quelques autres ingrediens, j'ai mis cet Elixir au jour après pluſieurs épreuves qui ont toutes reuſſi.

Il abbat dans un inſtant les vapeurs de matrice quelques violentes qu'elles ſoient. Il ne fait pas un moindre effet dans ceux qui tombent en convultions furieuſes que le vulgaire appelle mal de ſaint. La doſe eſt d'une cuillerée juſqu'à quatre, ou d'une once juſqu'à trois, cette Eau opere ſi promptement qu'elle ſurprend agreablement.

Premiere Obſervation.

Toutes les Eſſences, Eſprits ou Eaux diſtillées dont j'ai écrit ci-deſſus, ſont toutes compoſées c'eſt-à-dire qu'il entre dans leur compoſition pluſieurs Simples & drogues, quoi que chacune porte le nom de la plante dominante, qui eſt entrée dans ſa compoſition.

Seconde Observation.

On peut faire des Eaux ou Eſſences de chaque Simple en particulier, à la volonté de ceux pour qui on les fabrique, mais elles ne ſont pas ſi fortes, ſi efficientes & ſont peu propres à guerir autres maladies que celles de l'imagination. De ces eſpeces ſont les eaux de Roſes, de fleurs d'oranges, & de quelques autres plantes ou fleurs.

Troiſiéme Observation.

Les Eaux ou Eſſences que l'on tire des fleurs, plantes, & arbuſtes odoriferents diſtilez avec le Vin d'Eſpagne ſec ou d'autre pais ſont plus chargées d'huile & de flegme que de ſels ou eſprits volatils, qui ont beaucoup de peine à ſe detacher & s'élever ſans être aidez de l'eſprit de Vin, ſi bien qu'ils retombent & reſtent dans la cucurbité.

Quatriéme Observation.

Celles que l'on tire des fleurs, plantes, arbuſtes, arroſez d'eau ou ſans eau, ont les mêmes deffauts & cela de particulier qu'elles ſont de difficile garde. Cependant dans la Pharmacie on ne pratique preſque

que cette methode, auſſi elles ne ſervent qu'à diſſoudre & detremper des medicamens, les liquefier pour les rendre plus potables.

Cinquiéme Obſervation.

J'eſtimerois plus les Eaux ou Eſſences faites par infuſion que faites purement par la diſtillation, parce qu'avec les Eſprits ou ſels volatils & les huiles exaltées qui s'élevent par la diſtillation, on tireroit par l'infuſion les ſels fixes & eſſenciels, les parties terreſtres ſe communiqueroient également & rendroient l'Eau ou eſſence beaucoup plus parfaite, plus active, plus penetrante, en un mot capable de produire les effets qu'on en attend. J'ai vû de l'Eau, de la Reine de Hongrie, fabriquée de cette ſorte par de bons maîtres qui étoit infiniment meilleure principalement pour l'interieur. J'en ai fait de pareille qui à été trouvée de beaucoup ſurpaſſer celle qui à été ſimplement diſtillée, cependant : pour les rendre plus parfaites je ſerois d'avis qu'on ſe ſervit de l'infuſion & de la diſtilation. Je tracerai ici une methode facile que toute la Medecine ne manquera pas d'approuver.

METHODE SURE,

pour faire une excellente Eau ou Essence.

QUand vous aurez tous vos ingrediens à la main bien choisis, & bien conditionnez, coupez menu & pillé, ce qui doit l'être, jettez votre composition dans un petit tonneau (supposé de douze pots) versez dessus huit à neuf pots de bon Esprit de Vin, bouchez exactement le vaisseau, faites le macerer huit jours sur un four de Boulanger retirez-le vaisseau, & après dix jours de repos en lieu frais, separez la plus grande partie de votre Eau, & la plus claire que vous pourez dans un grand recipient que vous boucherez exactement. Vous jetterez le reste de votre composition dans l'alembic, & le distillerez au bain-marie; l'operation étant faite vous jetterez votre Esprit avec le precedent, verserez le tout dans votre petit tonneau, que vous aurez eu soin de nettoier, le laisserez encore repo-

ser & incorporer huit ou dix jours après lesquels elle sera faite.

On ne peut douter que cette Eau ne soit meilleure, plus active, plus penetrante, plus propre à produire les effets dont elle est capable que les precedentes; parce quelle renfermera en soi toutes les qualitez des plantes, sans qu'il s'en perde la moindre partie.

Cependant on ne pratique point cette methode, parce que le Chimiste ou Distillateur passeroit pour un ignorant, s'il distribuoit une Eau, Esprit, ou Essence; qui eut quelque teinture, & ne fut pas claire, comme de l'eau de Roche. Ces Eaux ou Essences lui resteroient si elles n'étoient pareilles en couleur à celles des Fabriquans qui l'ont precedez. Le Public auroit même bien de la peine d'en faire l'essai quelque reputation qu'il eût acquise par d'autre travail.

D'ailleurs les louanges outrées que les Chimistes donnent ordinairement à leurs productions; les vertus sans nombre qu'ils attribuent à leurs Eaux, Esprits, ou Essences irritent

avec raiſon la Medecine, ſi bien, que ceux qui en font profeſſion loin de les approuver les decreditent de tout leur pouvoir.

Derniere Obſervation.

Si les Eaux ou Eſſences des Chimiſtes & diſtillateurs (nul excepté) poſſedoient toutes les vertus qu'ils leurs attribuent on auroit ſi peu beſoin de Medecins qu'ils auroient tout le tems de s'ennuier, ou de ſe divertir, ainſi on ne doit pas être ſurpris qu'ils ne les approuvent pas. Je conſeillerois à Meſſieurs les Chimiſtes & Diſtillateurs d'être plus moderez dans les louanges qu'ils donnent à leurs ouvrages, & dans le nombre des vertus qu'ils attribuent à leurs productions.

J'ai ſuivi l'exemple de ceux qui m'ont precedez tant parce que j'étois ſûr que mes ouvrages ne cedoient en rien aux leurs, agiſſant par les mêmes principes & ſelon l'art, en executant ponctuelle les ordonnanment, les recettes & memoires des plus excellens Medecins & Maitres experimentez dans l'art; que parce que je n'aurois eu aucun debit & tra-

vaillé en vain si j'avois donné & attribué moins de vertus à mes ouvrages.

Mais comme les effets des Eaux ou Essences, dependent en partie de la constitution du corps & du ferment qu'elles rencontrent dans l'estomac, il est absolument necessaire d'appeller les Medecins le plûtôt qu'il est possible, après la premiere operation des eaux de Melisse ou des Carmes, & de l'eau Admirable, pour ordonner ce qu'ils jugent être necessaire pour parvenir à une entiere guerison. Ces Eaux, n'étant pas capables de guerir radicalement des accidens tels que l'Apoplexie & Letargie, leurs vertus principales, sont de rapeller dans l'instant les forces & les Esprits, en faciliter la communication & la circulation du sang par leurs vertus penetranres incisives & aperitives, de dissoudre, fondre & faire fluer les obstructions épaissies par les humeurs & par quelque ferment violent, ou une trop grande repletion.

Quoique ces Eaux n'operent pas

une entiere guerison comme l'experience le montre, elles n'en sont pas moins pretieuses & necessaires à la societé puis qu'elles delivrent le malade des bras de la mort quand on les a à la main pour le soulager promptement ; donnent le tems, & mettent les Medecins en état d'ordonner des evacuations par l'emetique, la saignée ou autres medicamens selon qu'ils le jugent à propos.

J'ai crû en conscience être obligé de faire cet aveu qui devroit être ratifié par tous ceux qui debitent des Eaux ou Essences d'autant qu'elles sont principalement propres à degager les esprits en rarefiant la pituité visqueuse & autres humeurs qui les empechent de se communiquer à ranimer l'activité du sang & du suc nerveux. Mais elles ne sont pas capables de procurer les copieuses evacuations necessaires pour remettre tout les ressors de la nature dans la facilité, où ils étoient de faire leurs fonctions ayant de pareils accidents.

FIN.

DECRETUM.

Facultatis Medecinæ Lovaniensis.

OBlatum nobis per *Franciscum-Guislierum Du Verger*, Distillatorem, & quidem in hac arte suâ præ reliquis, saltem qui nobis innotuerunt, peritiorem, libellum de liquoribus variisque parergis, perlegimus & examinavimus: quem quidem vel hoc titulo prœlo dignum consemus. Quia pluribus locis insinuat & probabilibus rationibus evincit non modo quantùm notati in prænotato suo libello liquores, ac reclamatæ, sorbitiunculæ, malè præparatæ, & fucose discrimen involvant, & mortalibus labem affruent, verùm & quàm vitam abbrevient.

Utinam modò per ejusdem salutaria monita, ita ab hisce adultaratis & malè præparatis spiritibus & liquoribus, absterreantur mortales ut omnibus hisce blandimentis renuncient, &, etiam fideliter & debito modo præparatis, non nisi de medici prudentioris consilio unquam utantur. Lovanii hac 16 Decembris 1726. Quod atteſtor.

V. NAREZ M. D. & stricti Collegii Facultatis Medicæ pro tempore Prior.

Le même en François.

NOus avons lû & examiné un petit livre qui a pour titre Traitté des Liqueurs Eſprits ou Eſſences & la maniere de s'en ſervir utilement, qui nous a été preſenté par *François-Guilier Du Verger*, Maître Diſtillateur en Chimie, &c. le plus verſé dans ſon art qui ſoit venu juſques ici à notre connoiſſance que nous avons jugé digne de l'Impreſſion.

D'autant qu'il inſinuë en pluſieurs endroits de ce livre & prouve par des raiſons ſolides, non ſeulement combien le trop frequent uſage des Liqueurs, & principalement celles qui ſont mal preparées & contrefaites, eſt dangereux, nuit à la ſanté; mais même qu'il abrege la vie.

Plût à Dieu que le public profite des ſalutaires avertiſſemens de l'Auteur, conçoive une telle averſion pour les Eſprits & Liqueurs mal preparées & falſiées qu'il renonce à toutes ces douceurs trompeuſes & ne ſe ſerve jamais de celles qui ſont fidelement & duëment preparées que de l'avis d'un tres prudent Medecin. Donné à Louvain, &c.

TABLE.

CHAPITRE I.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

Fin de la Table.

